

Safbrew F2

Ingredientes: Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante E491

Safbrew F-2 ha sido específicamente seleccionada para fermentación secundaria en botellas y barriles. Esta levadura asimila muy bien azúcares simples, como la glucosa, fructosa, sacarosa y maltosa. No obstante, asimila pequeñas cantidades de maltotriosa, caracterizándose por ser aromáticamente neutra, respetando el perfil sensorial de la cerveza base.

Safbrew F-2 resiste altas concentraciones de alcohol (>10% v/v), permitiendo a los cerveceros obtener todas las propiedades requeridas en la refermentación:

- Remoción de oxígeno en tanque de guarda de cerveza.
- Contribución a la redondez y aromas de maduración.
- Carbonatación.
- Excelente adherencia al fondo de las botellas / barriles, formando una turbidez homogénea y agradable a la vista al ser resuspendida.

Temperatura de fermentación: 15-25°C

Dosis recomendada: 2 a 7 g/hl

Instrucciones de uso

Rehidratación

Safbrew F-2 no debe rehidratarse directamente en la cerveza.

Esparcir la levadura en un volumen mínimo de agua estéril equivalente a 10 veces su propio peso, manteniendo la temperatura a 27°C ± 3°C.

Dejar descansar entre 15 y 30 minutos. Agitar suavemente.

Uso

Agregar 5 a 10 gramos de azúcar por litro de cerveza (para obtener de 2,5 a 5,0 g/l de CO₂, respectivamente).

Inocular la levadura rehidratada en la cerveza endulzada, que debe estar a temperatura de fermentación (20-25°C).

El nivel final de carbonatación se debería alcanzar tras una o dos semanas a 20-25°C*.

El producto adquiere redondez luego de dos o tres semanas más en reposo.

* La carbonatación final a 15°C puede tomar más de 2 semanas

Análisis típico:

| | |
|----------------------------------------------------|----------------------------------|
| % materia seca: | 94,0 – 96,5 |
| Células viables al envasado: | 19 x 10 ⁹ /g |
| Bacterias totales*: | < 5 / ml |
| Bacterias ácido acéticas*: | < 1 / ml |
| Lactobacilos*: | < 1 / ml |
| Pediococcus*: | < 1 / ml |
| Levaduras salvajes tipo no <i>Saccharomyces</i> *: | < 1 / ml |
| Microorganismos patógenos: | cumple con la regulación vigente |

*cuando se inocula levadura seca a una tasa de 100 g/hl, equivale a > 6 x 10⁶ células viables / ml

Almacenamiento

Durante el transporte: El producto puede ser almacenado y transportado a temperatura ambiente por períodos de tiempo que no excedan los 4 meses, sin que sea afectado su desempeño.

En el destino final: Almacenar en lugar fresco (< 10°C) y seco.

Vida útil

24 meses luego de la fecha de producción. Tomar como fecha máxima de uso la impresa en el sachet.

Los sachets abiertos deben ser sellados y almacenados a 4°C y utilizados dentro de los 7 días posteriores a su apertura.

No utilizar sachets blandos o dañados.

Dado el impacto de la levadura en la calidad final de la cerveza, se recomienda seguir las instrucciones de fermentación. Recomendamos también realizar ensayos de fermentación antes de darle un uso comercial de cualquiera de nuestros productos.