



Safbrew™ BE-256

Levadura activa seca recomendada para producir una gran diversidad de cervezas, dentro de las cuales se encuentran las de estilo Abadía, como cidas por su alto contenido alcohólico. Se caracteriza por fermentar rápidamente y revelar romas sutiles, muy bien balanceados. Para mantener el perfil aromático al final de la presentación, se recomienda cosecharla rápidamente al finalizar la fermentación.

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

ESTERES TOTALES

20

ppm a 18°P y 20°C
en tubos EBC

ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES

274

ppm a 18°P y 20°C
en tubos EBC

AZUCARES RESIDUALES

0 g/l*

* corresponde a un atenuación
aparente de 82%

FLOCULACION

alta

TEMPERATURA DE FERMENTACION: 12-25°C (53,6-77°F) ideal 18-24°C (64,4-75,2°F)

DOSIS: 50 a 80 g/hl en la fermentación primaria
2.5 a 5g/hl para acondicionar cervezas en botella / acondicionamiento en botellas

INSTRUCCIONES DE SIEMBRA:

El procedimiento consiste en esparcir la levadura seca en un volumen de agua estéril o mosto 10 veces superior a su propio peso, a una temperatura de 27°C ± 3 °C (80°F ± 6°F). Se debe agitar por 20 minutos y, posteriormente, la crema resultante, se puede sembrar directamente en el fermentador.

Alternativamente, se puede sembrar directamente levadura seca en el fermentador, asegurando que la temperatura del mosto supere los 20°C (68°F). Este procedimiento consiste en esparcir la levadura seca en forma progresiva sobre la superficie del mosto, asegurando que la misma cubra toda el área disponible, evitando la formación de grumos. Se deja en reposo por 30 minutos.

ANÁLISIS TÍPICOS:

% peso seco:	94.0 – 96.5
Células viables al envasado:	> 6 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: en acuerdo a 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/50 °F) y seco.

VIDA ÚTIL

24 meses luego de la fecha de producción. Ver la fecha máxima recomendada para su prensa en el sachet.

Los sachet abiertos deben ser sellados y almacenados a 4°C (39°F) y utilizados dentro de los 7 días posteriores a su apertura. No utilizar los sachet blandos o dañados.

Las levaduras de cervecaría Fermentis, son bien conocidas dada su capacidad de producir una gran variedad de estilos. Para poder comparar nuestras cepas, hemos realizado ensayos en condiciones de laboratorio sobre mostos estándares y temperaturas típicas (Saflager: 12°C por 48h y luego a 14°C / Safale y Safbrew: 20°C). Hemos diseñado los ensayos para obtener datos de los siguientes parámetros: producción de alcohol, azúcares residuales, floculación y cinética fermentativa.

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.

TECHNICAL DATA SHEET - Safbrew™ BE-256 - Rev.:OCT2015

The obvious choice for beverage fermentation    