

Safale K-97

Levedura seca tipo ale

Ingredientes:	Levedura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), agente de rehidratação																		
Propriedades:	Levedura tipo ale alemã selecionada pela sua capacidade de formar uma camada superficial espessa durante a fermentação. Esta levedura ale de colheita superior e apropriada para cervejas de fermentação alta com baixos níveis de ésteres e também pode ser utilizada para cervejas de trigo belgas. Sedimentação: baixa. Gravidade específica final: baixa.																		
Dosagem:	50 g/hl a 80 g/hl.																		
Instruções para a inoculação:	<p>Antes de fazer a inoculação, rehidratar a levedura seca em uma vasilha com agitação até formar um creme. Espalhar o fermento num volume de água estéril ou mosto 10 vezes maior ao seu próprio peso, a uma temperatura de 27 °C ± 3 °C (80 °F ± 6 °F). Uma vez que o peso esperado da levedura seca seja reconstituído em forma de creme (o método leva de 15 a 30 min.) manter a agitação suave por outros 30 minutos. Logo inocular o creme resultante no tanque de fermentação.</p> <p>Alternativamente, a levedura seca pode ser inoculada diretamente no tanque de fermentação, tendo em conta a temperatura de provisão de mosto acima dos 20 °C (68 °F). A levedura deve ser espalhada em forma lenta e progressiva sobre o mosto, cobrindo toda a superfície disponível para evitar a formação de grumos. Deixar em repouso por 30 minutos e logo misturar, por exemplo, utilizando aeração.</p>																		
Temperatura de fermentação:	Temperatura de fermentação recomendada: 15 °C – 24 °C (59-75 °F).																		
Embalagem:	20 pacotes fechados ao vácuo x 500g cada um, acondicionados em caixas de papelão. 1 pacote fechado ao vácuo x 10 kg acondicionado em uma caixa de papelão.																		
Conservação:	Conservar em lugar fresco (< 10 °C/50 °F) e ambiente seco. Os pacotes abertos deveram ser lacrados e conservados a uma temperatura de 4 °C (39 °F) e utilizados nos próximos 7 dias após a abertura. Os pacotes moles ou estragados não devem ser utilizados.																		
Validade:	Verificar a data de validade na embalagem. O produto tem uma vida útil de 24 meses após a data de fabricação sempre que for conservado nas condições recomendadas.																		
Características típicas:	<table><tr><td>% peso seco:</td><td>94,0 – 96,5</td></tr><tr><td>Células viáveis no empacotamento</td><td>> 6 x 10⁹ / gramas</td></tr><tr><td>Bactérias totais*:</td><td>< 5 / ml</td></tr><tr><td>Bactérias ácido acéticas*:</td><td>< 1 / ml</td></tr><tr><td>Lactobacilos*:</td><td>< 1 / ml</td></tr><tr><td>Pediococcus*:</td><td>< 1 / ml</td></tr><tr><td>Levedura selvagem</td><td>não < 1 / ml</td></tr><tr><td>Saccharomyces</td><td></td></tr><tr><td>Micro organismos patogênicos:</td><td>De acordo com a regulação</td></tr></table> <p>*Quando a levedura seca é inoculada a 100 g/hl i.e. > 6 x 10⁶ células viáveis / ml</p>	% peso seco:	94,0 – 96,5	Células viáveis no empacotamento	> 6 x 10 ⁹ / gramas	Bactérias totais*:	< 5 / ml	Bactérias ácido acéticas*:	< 1 / ml	Lactobacilos*:	< 1 / ml	Pediococcus*:	< 1 / ml	Levedura selvagem	não < 1 / ml	Saccharomyces		Micro organismos patogênicos:	De acordo com a regulação
% peso seco:	94,0 – 96,5																		
Células viáveis no empacotamento	> 6 x 10 ⁹ / gramas																		
Bactérias totais*:	< 5 / ml																		
Bactérias ácido acéticas*:	< 1 / ml																		
Lactobacilos*:	< 1 / ml																		
Pediococcus*:	< 1 / ml																		
Levedura selvagem	não < 1 / ml																		
Saccharomyces																			
Micro organismos patogênicos:	De acordo com a regulação																		
Notas importantes:	Considerar que qualquer mudança em um processo de fermentação pode alterar a qualidade do produto final. Desta forma sugerimos algum teste de fermentação antes de utilizar nossa levedura comercialmente.																		