

Safbrew S-33

Levadura cervecera seca tipo ale

Ingredientes:	Levadura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), agente rehidratante																
Propiedades:	Cepa muy popular de uso general, que muestra propiedades de conservación muy robustas y un rendimiento consistente. Esta levadura produce perfiles de sabores espléndidos y se utiliza para producir una gran variedad de cervezas especiales de fermentación alta (cervezas de trigo belgas, Trapenses, etc.). Sedimentación: media. Peso específico final: alto También recomendada para cervezas acondicionadas en botella. Posee un excelente rendimiento en cervezas con contenido alcohólico del 7,5% (v/v), pero puede fermentar hasta 11,5 v/v																
Dosis:	50 g/hl a 80 g/hl en la fermentación primaria 2,5 g/hl a 5,0 g/hl para acondicionar cervezas en botella																
Instrucciones de siembra:	Previamente a la inoculación, se debe rehidratar la levadura seca en un recipiente con agitación hasta formar una crema. 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). Una vez que el peso total de la levadura se encuentre reconstituido en forma de crema (esta etapa lleva de 15 a 30 minutos) se mantiene la agitación suave por otros 30 minutos. Posteriormente se siembra la crema obtenida en los fermentadores. 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 todo el área disponible, evitando la formación de grumos. Se deja en reposo por 30 minutos y luego se mezcla el mosto, por ejemplo, utilizando aireación.																
Temperatura de fermentación:	Temperatura recomendada de fermentación 15 – 24 °C (59 – 75 °F).																
Packaging:	4 unidades tipo “display” con 38 sachets de levadura x 11,5 g cada uno, acondicionados en caja de cartón.																
Almacenamiento:	Conservar en lugar fresco (< 10 °C / 50 °F) y ambiente seco. Los <i>sachets</i> abiertos deben ser sellados y almacenados a 4 °C (39 °F) y utilizados dentro de los 7 días siguientes a la apertura. No deben ser utilizados los <i>sachets</i> blandos o que presenten algún tipo de daño.																
Validez:	Verificar la fecha de validez del producto que se encuentra impresa en los <i>sachets</i> . El producto almacenado bajo condiciones recomendadas posee una validez de 24 meses contando desde la fecha de elaboración.																
Análisis típicos:	<table><tr><td>% peso seco:</td><td>94,0 – 96,5</td></tr><tr><td>Células viables al envasado:</td><td>> 6 x 10⁹ / gramo</td></tr><tr><td>Bacterias totales*:</td><td>< 5 / ml</td></tr><tr><td>Bacterias 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>Levaduras salvajes no <i>Saccharomyces</i>*:</td><td>< 1 / ml</td></tr><tr><td>Microorganismos patógenos:</td><td>En acuerdo a la regulación vigente</td></tr></table> <p>*Cuando la levadura seca es inoculada a una tasa de 100 g/hl o > 6 x 10⁶ células viables / ml</p>	% peso seco:	94,0 – 96,5	Células viables al envasado:	> 6 x 10 ⁹ / gramo	Bacterias totales*:	< 5 / ml	Bacterias ácido acéticas	< 1 / ml	Lactobacilos*:	< 1 / ml	Pediococcus*:	< 1 / ml	Levaduras salvajes no <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml	Microorganismos patógenos:	En acuerdo a la regulación vigente
% peso seco:	94,0 – 96,5																
Células viables al envasado:	> 6 x 10 ⁹ / gramo																
Bacterias totales*:	< 5 / ml																
Bacterias ácido acéticas	< 1 / ml																
Lactobacilos*:	< 1 / ml																
Pediococcus*:	< 1 / ml																
Levaduras salvajes no <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml																
Microorganismos patógenos:	En acuerdo a la regulación vigente																
Nota importante:	Se informa que cualquier cambio en el proceso fermentativo puede alterar la calidad final del producto. Por lo tanto, se sugiere realizar ensayos de fermentación antes de utilizar comercialmente nuestra levadura.																