

## Safale S-04

### Levedura seca tipo ale

<b>Ingredientes:</b>	Levedura ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ), agente de rehidratação																
<b>Propriedades:</b>	Levedura comercial inglesa tipo ale muito conhecida, selecionada por sua característica de rápida fermentação e habilidade de formar um sedimento bem compacto ao final da fermentação, ajudando a melhorar a limpidez das cervejas. Esta levedura é recomendada para a produção de uma grande variedade de cervejas tipo ale e está especialmente adaptada para ales acondicionadas em barris e fermentação em tanques tipo cilíndrico – cônicos. Sedimentação: alta. Densidade específica final: média.																
<b>Dosagem:</b>	50 g/hl a 80 g/hl.																
<b>Instruções para a inoculação:</b>	<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 <math>27\text{ °C} \pm 3\text{ °C}</math> (<math>80\text{ °F} \pm 6\text{ °F}</math>). 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 <math>20\text{ °C}</math> (<math>68\text{ °F}</math>). 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>																
<b>Temperatura de fermentação:</b>	Temperatura de fermentação recomendada: $15\text{ °C} - 24\text{ °C}$ ( $59-75\text{ °F}$ ).																
<b>Embalagem:</b>	4 caixas tipo “display” acondicionadas em caixa de papelão, cada uma com 38 sachets x 11,5g embalados em atmosfera de nitrogênio																
<b>Conservação:</b>	<p>Conservar em lugar fresco (<math>&lt; 10\text{ °C}/50\text{ °F}</math>) e ambiente seco.</p> <p>Os pacotes abertos deveram ser lacrados e conservados a uma temperatura de <math>4\text{ °C}</math> (<math>39\text{ °F}</math>) e utilizados nos próximos 7 dias após a abertura.</p> <p>Os pacotes moles ou estragados não devem ser utilizados.</p>																
<b>Validade:</b>	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.																
<b>Características típicas:</b>	<table><tr><td>% peso seco:</td><td>94,0 – 96,5</td></tr><tr><td>Células viáveis no empacotamento</td><td><math>&gt; 6 \times 10^9</math> / gramas</td></tr><tr><td>Bactérias totais*:</td><td><math>&lt; 5</math> / ml</td></tr><tr><td>Bactérias ácido acéticas*:</td><td><math>&lt; 1</math> / ml</td></tr><tr><td>Lactobacilos*:</td><td><math>&lt; 1</math> / ml</td></tr><tr><td>Pediococcus*:</td><td><math>&lt; 1</math> / ml</td></tr><tr><td>Levedura selvagem não <i>Saccharomyces</i></td><td><math>&lt; 1</math> / ml</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 <math>100\text{ g/hl}</math> i.e. <math>&gt; 6 \times 10^6</math> células viáveis / ml</p>	% peso seco:	94,0 – 96,5	Células viáveis no empacotamento	$> 6 \times 10^9$ / gramas	Bactérias totais*:	$< 5$ / ml	Bactérias ácido acéticas*:	$< 1$ / ml	Lactobacilos*:	$< 1$ / ml	Pediococcus*:	$< 1$ / ml	Levedura selvagem não <i>Saccharomyces</i>	$< 1$ / ml	Micro organismos patogênicos:	De acordo com a regulação
% peso seco:	94,0 – 96,5																
Células viáveis no empacotamento	$> 6 \times 10^9$ / gramas																
Bactérias totais*:	$< 5$ / ml																
Bactérias ácido acéticas*:	$< 1$ / ml																
Lactobacilos*:	$< 1$ / ml																
Pediococcus*:	$< 1$ / ml																
Levedura selvagem não <i>Saccharomyces</i>	$< 1$ / ml																
Micro organismos patogênicos:	De acordo com a regulação																
<b>Notas importantes:</b>	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.																