

Safbrew S-33

Levedura seca de cervejaria

Ingredientes:	Levedura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), agente de rehidratação																
Propriedades:	Cepa de levedura muito popular e multi-propósito, que desenvolve propriedades de conservação muito robustas e possui um rendimento consistente. Esta levedura produz um perfil de sabores esplêndido e é utilizada para uma ampla variedade de cervejas especiais de alta fermentação (cervejas de trigo tipo belgas, trapistas, etc.). Sedimentação: média. Densidade específica final: alta. Também recomendada para acondicionamento em garrafas. Excelente rendimento em cervejas com teores de álcool acima de 7,5% v/v mais pode fermentar até 11,5% v/v.																
Dosagem:	50 g/hl a 80 g/hl. 2,5 a 5,0 g/hl para acondicionamento em garrafas																
Instruções para a inoculação:	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 $27\text{ °C} \pm 3\text{ °C}$ ($80\text{ °F} \pm 6\text{ °F}$). 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. 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.																
Temperatura de fermentação:	Temperatura de fermentação recomendada: $15\text{ °C} - 24\text{ °C}$ ($59-75\text{ °F}$).																
Embalagem:	4 caixas tipo “display” acondicionadas em caixa de papelão, cada uma com 38 sachets x 11,5g embalados em atmosfera de nitrogênio																
Conservação:	Conservar em lugar fresco ($< 10\text{ °C}/50\text{ °F}$) 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>$> 6 \times 10^9$ / 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 não <i>Saccharomyces</i></td><td>< 1 / 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 100 g/hl i.e. $> 6 \times 10^6$ 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																
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.																