

Safale US-05

Levedura seca tipo ale

- Ingredientes:** Levedura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente de rehidratação
- Propriedades:** A mais famosa levedura encontrada nos Estados Unidos, agora disponível como fermento seco pronto para ser usado. Produz cervejas bem balanceadas, com níveis baixos de diacetilo e paladar final limpo e fresco. Sedimentação: média. Gravidade específica final: média.
- Dosagem:** 50 g/hl a 80 g/hl.
- 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:** 1 pacote fechado ao vácuo x 10 kg acondicionado em caixa de papelão.
- 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:**
- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| % 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 < 1 / ml |
| Saccharomyces | |
| Micro organismos patogênicos: | De acordo com a regulação |
- *Quando a levedura seca é inoculada a 100 g/hl i.e. $> 6 \times 10^6$ células viáveis / ml
- 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.