

Saflager S-189

Levedura seca tipo lager

Ingredientes:	Levedura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), agente de rehidratação																
Propriedades:	Originária da cervejaria Hürlimann, em Suíça, esta cepa muito popular é usada por um amplo número de cervejarias comerciais. Seleccionada porque desenvolve sabores marcadamente neutros, esta levedura é recomendada para um grande número de cervejas tipo pilsen e lager. Sedimentação: alta. Densidade específica final: média.																
Dosagem:	80 g/hl a 120 g/hl se a inoculação for feita num mosto a 12 – 15 °C (53 – 59 °F). A dosagem deve ser incrementada quando o mosto estiver a temperaturas abaixo de 12 °C (53 °F), até 200 – 300 g/hl a 9 °C (48 °F).																
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 23 °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. 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: 9 °C – 15 °C (48 - 59 °F). Temperatura ideal: 12 °C (53 °F)																
Embalagem:	1 pacote fechado ao vácuo x 10 kg acondicionado em 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 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 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 <i>Saccharomyces</i>	< 1 / ml	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 <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.																