



BrewMasters Lager Yeast

Levadura seca activa para elaborar cerveza de baja fermentación (tipo lager)

Descripción del producto

BrewMasters Lager Yeast es una cepa de levadura cervecera seca activa de la especie *Saccharomyces cerevisiae*. Produce una fuerte fermentación y aglomeración y el intervalo de temperaturas al que puede usarse es muy amplio. Además, es capaz de reducir rápidamente el diacetilo.

Compatible con las leyes y reglamentos actualmente vigentes en la UE. Su pureza y calidad están acreditadas por laboratorios especializados.

Debido al elevado recuento de células viables, el extracto se reduce lo más rápidamente posible y se obtiene un grado de fermentación final alto. No da lugar a subproductos de fermentación no deseados. El intervalo de temperatura de fermentación va de 8 a 22 °C.

Corresponde a los usuarios comprobar la normativa nacional.

Grado de fermentación y particularidades

Con BrewMasters Lager Yeast se pueden producir dos estilos de cervezas lager distintos.

A una temperatura de fermentación de entre 9 y 17 °C, el grado de fermentación es del 73 al 75 %, por lo que la cerveza lager resultante tiene «más cuerpo».

En cambio, cuando la temperatura de fermentación se sitúa entre 18 y 22 °C, con BrewMasters Lager Yeast se alcanza un grado de fermentación del 81 - 82 %, sin un perfil estérico elevado.

Temperatura de fermentación recomendada:	9-22 °C
Grado de fermentación (9-17 °C):	bajo (73-75 %)
Grado de fermentación (18-22 °C):	alto (81-82 %)
Floculación:	muy alta
Perfil estérico:	bajo
Tolerancia al alcohol (vol.-%):	hasta 9
Cinética de fermentación:	rápida (3-4 días)
Producción de diacetilo:	baja

Dosificación

80 a 120 g/hl al añadir la levadura a 12-22 °C. Si se añade a temperaturas inferiores a 12 °C la dosis debe aumentarse hasta 200 - 300 g/hl (9 °C).

Uso - instrucciones de rehidratación

Antes de añadirla, la levadura seca debe rehidratarse en un recipiente por agitación hasta formar una crema. La levadura seca debe espolvorearse en 10 veces su propio peso de mosto o líquido azucarado a 23 ± 3 °C. Una vez reconstituido el peso previsto de la levadura seca en la crema siguiendo este método (que tarda entre 15 y 30 minutos) hay que mantener una agitación suave durante 30 minutos más. A continuación, la crema resultante se incorpora al mismo lote de mosto que se ha utilizado. También se puede añadir la levadura seca directamente al recipiente de fermentación siempre que la temperatura del mosto supere los 20 °C. Espolvoree progresivamente la levadura seca en el mosto asegurándose de que cubra completamente la superficie existente para evitar que se formen grumos. Deje que repose durante 30 minutos y, a continuación, mezcle el mosto con aireación.

Almacenamiento

Producto envasado con gas protector. Almacénelo en un lugar fresco y seco (< 10 °C). Procure que los envases queden cerrados herméticamente. Los envases abiertos deben volver a cerrarse, almacenarse a 4 °C y utilizarse en los dos meses siguientes a la apertura para asegurar la máxima actividad y viabilidad de la levadura. No utilice los envases que estén blandos o dañados.

Erbslöh España, S.L. • Mártires, 2 • 50003 Zaragoza, España
Tel./fax: 902 103 714 • info@erbsloeh.es • www.erbsloeh.es

ERBSLÖH
Progress is our future

Las recomendaciones de utilización que figuran en este documento describen el uso previsto del producto como aditivo o para facilitar la elaboración, en el contexto de las buenas prácticas de fabricación. El objetivo final no puede ser otro que la seguridad alimentaria del producto obtenido. Por otra parte, hay que tener en cuenta lo siguiente: las fichas técnicas de los productos se basan en nuestros conocimientos y en nuestra experiencia actuales. Deben considerarse meramente información general sobre los productos. Dadas las múltiples variables que intervienen al tratar los productos naturales y los posibles tratamientos previos, no aceptaremos ninguna responsabilidad. Los usuarios deben garantizar el cumplimiento de todas las leyes nacionales y reglamentos que rijan el uso de nuestros productos. Así pues, los datos se ofrecen sin ningún tipo de garantía. Toda la información de las fichas está sujeta a cambios sin previo aviso. Se aplican nuestras condiciones generales de contratación, que pueden consultarse en: www.erbsloeh.com.
Versión 001 - 09/2021 LP - impreso el 24/09/2021