



BrewMasters German Classic W34/70 3G

Levadura seca activa para estilos de cerveza europeos clásicos de baja fermentación

Descripción del producto

BrewMasters German Classic W34/70 3G es una cepa de levadura seca seleccionada de la especie *Saccharomyces carlsbergensis* de Weihenstephan, la más conocida y utilizada en el mundo para elaborar cerveza lager de baja fermentación. Por sus propiedades tecnológicas, es de uso común en las cerveceras, desde las artesanales hasta las industriales, y en los grupos cerveceros de todo el mundo. Sedimentación/floculación: alta. Gravedad final: alta.

Debido al elevado recuento de células viables, el extracto se reduce lo más rápidamente posible y se obtiene un grado de fermentación final alto. También se consigue reducir el diacetilo, lo que evita la formación de subproductos de fermentación no deseados.

Corresponde a los usuarios comprobar la normativa nacional.

Temperatura de fermentación recomendada:	6-17 °C
Grado de fermentación:	alto (80-83 %)
Floculación:	alta
Perfil estérico:	bajo
Tolerancia al alcohol (vol.-%):	hasta 9
Cinética de fermentación:	rápida (4-5 días)
Producción de diacetilo:	baja

Dosificación

80 a 120 g/hl al añadir la levadura a 10-18 °C. Si se añade a temperaturas inferiores a 10 °C la dosis debe aumentarse hasta 200 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 30 y 45 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. Almacénalo en un lugar fresco y seco (< 10 °C). Procure que los envases queden cerrados herméticamente. Los envases abiertos deben volverse a cerrar, 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