



FERMOALE AY3



LSA per la produzione di birre Ale in stile inglese o americano

→ DESCRIZIONE TECNICA

Lievito molto versatile di origine inglese per la produzione di birre Ale in stile inglese e americano (es. APA, IPA, Imperial/Double IPA, Imperial Stout, Porter, Brown Ale, Barley Wine, ecc.). Ha un'ottima capacità attenuante, un'elevata velocità di fermentazione e mediamente flocculante. **FERMOALE AY3** Sviluppa un profilo aromatico leggermente fruttato e pulito.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Ceppo di lievito: *Saccharomyces cerevisiae*

Parametri microbiologici e fisici

Lieviti rivivificabili	>5x 10 ⁹	cfu/g
Altri Lieviti	< 10 ³	cfu/g
Muffe	< 10	cfu/ml*
Batteri Acetici*	< 10 ²	cfu/ml*
<i>Lactic bacteria</i>	< 10	cfu/ml*
Coliformi	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp*	Assenza / 25g	cfu/g

* con l'inoloco di 100g/hL di lievito

Sostanza secca (%): 95 (+/-1)
Densità: 1,008 g / cm³

Parametri di produzione

Stili di birra: tutti i tipi di Ale inglesi, irlandesi, belghe e francesi. Molto versatile.
Cinetica di fermentazione: veloce. 7 giorni a 22°C, 13 giorni a 12°C per 12°P.
Range di temperatura di fermentazione: 12-22°C
Attenuazione apparente: 87%.
Capacità di flocculazione e sedimentazione: molto elevata

→ DOSI RACCOMANDATE*

50-100 g/hL di mosto freddo da 12°P a 20°P.

→ MODALITÀ D'USO

Utilizzo diretto del lievito:

Introdurre il lievito direttamente nel fermentatore alla temperatura di fermentazione primaria desiderata secondo la vostra ricetta della birra.

Reidratazione:

Aggiungete 10 volte il suo peso in acqua o mosto sterile tra i 18°C-25°C. Mescolare delicatamente per 15-20 minuti e aggiungere il lievito direttamente nel fermentatore.

FERMOALE AY3



PROFILO ORGANOLETTICO DELLA BIRRA CON FERMOALE AY3

(In conformità con ASBC & DLG)
18°P 22°C

Opzionale:

Stesse procedure di cui sopra + aggiungere Fermoplus® Integrateur come segue per ottimizzare la vitalità del lievito.

Reactivateur 60/B è consigliato per raggiungere le migliori condizioni di reidratazione.

Per maggiori informazioni consultare il nostro catalogo prodotti.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Vantaggi dell'utilizzo del lievito secco nella birreria

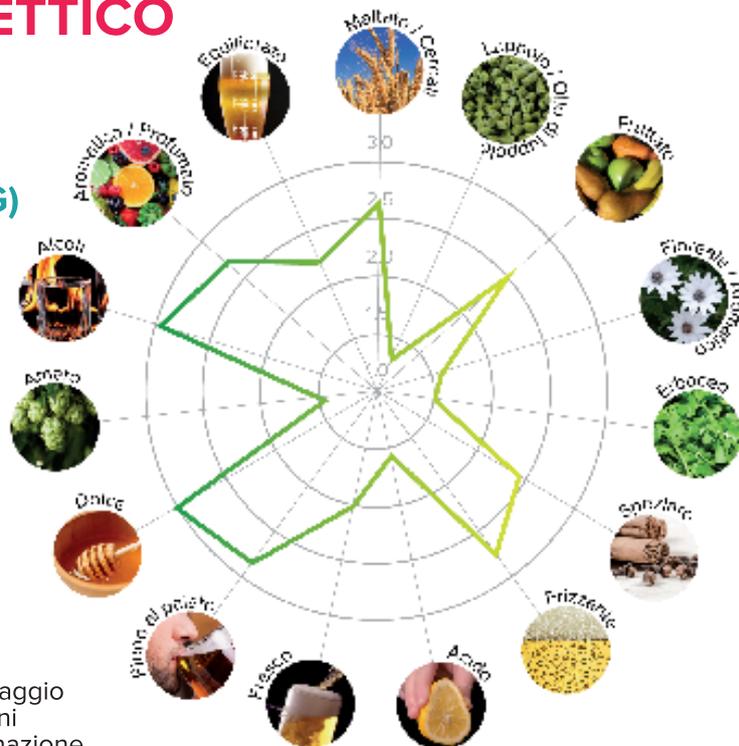
La gestione di vari ceppi di lievito e il monitoraggio della propagazione rappresentano le questioni più importanti per i birrifici. I rischi di contaminazione sono elevati, soprattutto nella fase di propagazione. Per questo motivo l'utilizzo di ceppi di lievito secco attivo (ADY) presenta numerosi vantaggi: riduzione dei rischi microbiologici, bassa latenza di fermentazione, disponibilità dopo ½ ora di reidratazione.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI*

Conservare nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e privo di odore. Conservare preferibilmente ad una temperatura <20°C. Non congelare. Utilizzare immediatamente dopo l'apertura.

Durata: 36 mesi.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1
Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10



*Nota bene: il dosaggio raccomandato può variare a seconda delle condizioni di lavorazione selezionate dal produttore. Il formato varia a seconda del paese di provenienza. Per quantità e formati esatti si prega di contattare i nostri tecnici commerciali o la vostra filiale di riferimento.