



FERMOALE AY4

Lievito di tipo Ale americano



→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermoale AY4 è un ceppo di lievito specifico utilizzato per la produzione di birre Ale e altre birre ad alta fermentazione. **Fermoale AY4** è originario degli Stati Uniti e viene oggi utilizzato da un grande numero di birrerie e microbirrerie. Dotato di elevata vitalità e viabilità, **Fermoale AY4** possiede un'eccellente capacità e velocità di fermentazione, che avviene in 4-5 giorni a 20°C. Il profilo aromatico è neutro e equilibrato. **Fermoale AY4** possiede buone caratteristiche di sedimentazione alla fine della fermentazione, sedimentazione che può essere migliorata con l'utilizzo di Spindasol SB3. Il grado di attenuazione finale e la riduzione di diacetile è rilevante.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*).

Sostanza secca: 95%

Cellule di lievito vive: > 1x10⁹/grammo

Lievito salvaggio: Abs

Batteri totali: < 3/mL*

Lattobatteri: < 1/mL*

*quando il lievito secco viene impiantato a 100 g/hL, cioè >6x10⁹ cellule vive/mL.

→ DOSI D'IMPIEGO

Il dosaggio è relativo alla densità primitiva e alla temperatura della temperatura di fermentazione. Più la densità è alta, maggiore sarà il dosaggio consigliato in g/hL.

Tra 12 e 14°P (22°C): 60 - 80 g/hL

Tra 15 e 18°P (22°C): 80 - 100 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Propagazione: in acqua sterile alla temperatura di 18-25°C. Sciogliere il lievito in proporzione tra 1:10 e 1:20 per circa 20 minuti. Dosare l'impasto cremoso di lievito direttamente nel fermentatore. È anche possibile spargere il lievito sulla parte superiore del mosto nel tank di fermentazione all'inizio del travaso dal whirlpool.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

La temperatura standard di fermentazione è di 16-25°C.

→ CONFEZIONI E STOCCAGGIO

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. Rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione. Utilizzare subito dopo l'apertura.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

