



FERMOLAGER Berlin

Lievito secco per bassa fermentazione



→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermolager Berlin è un lievito di bassa fermentazione selezionato per la produzione di birre tipo Pils o Lager. L'origine è l'Università Tedesca di Berlino. La capacità di fermentazione è elevata e questo ceppo si caratterizza per la produzione di birre Lager ricche di esteri con caratteristiche fruttate. Grado di attenuazione: 80-85% circa.

→ 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

L'agente di reidratazione dipende dalla temperatura di fermentazione. Minore è la temperatura, maggiore sarà il dosaggio consigliato in g/hL. Questo varia da 12-15°C fino a 80-100 g/hL, a basse temperature (10-12°C) fino a 120 g/hL. Con un'elevata gradazione alcolica si consiglia l'utilizzo di Fermocel SB.

→ MODALITÀ D'USO

Miscelare il lievito in mosto o acqua sterile in proporzione 1:10 a 20 di peso per circa 30 minuti, fino ad ottenere una miscela cremosa. Mescolare delicatamente alla temperatura di 18-20°C. Dosare la miscela cremosa direttamente nel tank di fermentazione, se possibile utilizzando un sistema di dosaggio in continuo. È anche possibile dosare il lievito direttamente nella vasca, spargendolo uniformemente sulla superficie del mosto all'inizio del travaso dal whirlpool, formando così una miscela con il mosto. Temperatura: la temperatura standard varia tra 10 e 15°C. È anche possibile variare la temperatura durante la fermentazione, gli esteri a temperature minori, il diacetile a temperature maggiori (14°C). La temperatura di fermentazione gioca un ruolo essenziale nel profilo aromatico della birra finita.





FERMOLAGER Berlin

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

La gestione dei ceppi e il proseguimento della propagazione sono essenziali, in particolare al livello microbiologico. Utilizzare un lievito secco attivo (LSA) propone immensi vantaggi: diminuzione dei rischi di contaminazione, latenza di fermentazione limitata, disponibilità dopo una ½ ora di reidratazione.

→ 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.