

Bright

FICHA TÉCNICA

W38 WHEAT

W38 WHEAT | Cervejas de trigo, Weiss, Witbier.

Uma cepa ale criada para atender aos variados estilos de cervejas de trigo. Produz de forma equilibrada fenóis condimentados tipo cravo e ésteres frutados doces. Como típico para esses estilos, a W-38 Wheat apresenta baixa floculação, resultando em um sabor final seco e refrescante.

AROMA

condimentado

cravo

fruta doce

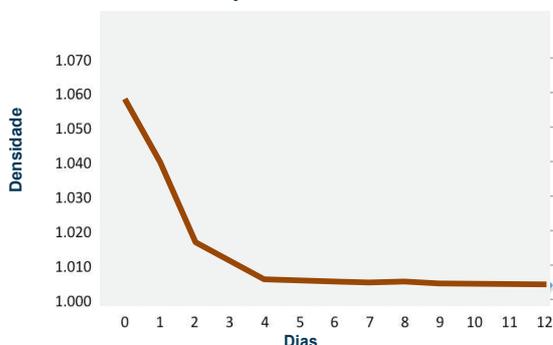
frutado

SABOR

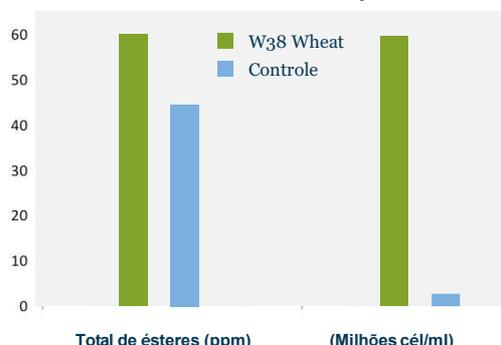
seco

suave

Atenuação do extrato



Ésteres & Células em suspensão



Atenuação do extrato, ésteres e células em suspensão

W38 Wheat forma mais ésteres e mantém melhor a turbidez quando comparada a cepas usadas para Weiss padrão no mercado

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

- Gênero e espécie *Saccharomyces cerevisiae*
- Genótipo diastático* STA1 presente
- Fenótipo diastático Ativo
- Fenótipo Neutral
- Fenótipo POF Positivo (forma fenóis)

* STA1 está presente e ativo. O cervejeiro deve assegurar a fermentação completa antes do envase e usar sanitização efetiva para evitar contaminação cruzada.

PERFORMANCE

Temperatura ideal	17°C a 24°C
Tempo típico de fermentação*: Açúcares fermentáveis em 5 dias; até 15 dias para redução de dextrinas	
Atenuação aparente	85 - 90%
Atenuação real	75%
Utilização de maltotriose	100%
Floculação	Baixa
Sedimentação	Lenta, compacta
Estilo de fermentação	Alta

* Depende da temperatura

ESPECIFICAÇÕES

Umidade	<8%
Células vivas	$\geq 5 \times 10^9$ UFC/g
Bactérias totais	<5/ml*
Bactéria acética	<1/ml*
<i>Lactobacillus</i>	<1/ml*
<i>Pediococcus</i>	<1/ml*
Leveduras selvagens	<1/ml*

*Inóculo até 100 g/hL

USO

Dosagem: 50 a 100 g/hl de mosto (equivalente aproximadamente 5 a 10 milhões de células viáveis por ml de mosto).

Sub-dosagem pode resultar em maior formação de ésteres, álcoois superiores e diacetil, fermentação incompleta, e menor vitalidade para reutilização da cepa. Ao determinar o tamanho do inóculo, considere as seguintes recomendações: use dosagens maiores quando fermentar mostos mais concentrados, quando fermentar a temperaturas mais baixas que o ideal, ou quando tiver altas concentrações de açúcares simples no mosto (alta fermentabilidade).

REIDRATAÇÃO

Transformar o fermento seco, dormente e estável em fermento líquido e ativo é simples. Seguindo essas instruções, se garante que o fermento tenha alta viabilidade, funcionamento adequado da membrana celular, e rápido crescimento e divisão das células. É como ter um propagador instantâneo.

1. Comece com água potável estéril a 30-35°C e um recipiente limpo e estéril. São necessários 5 L de água para cada pacote de 500 g de levedura (água: 10x a quantidade de fermento seco).
2. Espalhe o fermento sobre a superfície da água, garantindo que todo o fermento faça contato com a água. Não agite excessivamente. Deixe em repouso por 15 minutos. Não exceda 30 minutos de repouso para que as células não terminem com suas reservas de glicogênio.
3. Após 15 minutos, agite a mistura para desfazer grumos e reidratar todas as células. Deixe em repouso por mais 5 minutos para completar a reidratação.
4. O fermento está agora pronto para ser inoculado! Para evitar choque osmótico e de temperatura, adicione frações de mosto à mistura em intervalos de 5 minutos até a mistura estar, no máximo a 10°C da temperatura do mosto. Evite sempre choques bruscos de temperatura maiores que intervalos de 10°C.
5. Adicione o fermento reidratado e aclimatizado ao mosto.

ARMAZENAGEM

Mantenha na embalagem original fechada, entre 4 e 15°C em um local seco. Não congelar! Pacotes abertos devem ser selados e mantidos a 4°C, e usados em até 7 dias após abertos. Não use pacotes danificados ou que tenham perdido o vácuo.

Validade 24 meses

Ingredientes *Saccharomyces cerevisiae*, emulsificante E491

CONDIÇÕES PADRÃO DOS TESTES

ALE

Mosto 15° P a 21 °C
Inóculo: 0,8 g/L



Bright Brewers Yeast Inc.

410-2389 Health Sciences
Mall Vancouver, BC V6T
1Z3 - Canada

W38-2018-V.1

