ALE – W008 – WHEAT

- W008 é uma levedura ale típica das cervejas de trigo alemãs (Hefeweizen), com formação destacada de aromas frutados e fenólicos.
- Excelente para produção de cervejas de trigo em geral.
- É uma cepa pura e livre de OGM (organismo geneticamente modificado).

Características

- Floculação média a alta
- Atenuação aparente de 65 a 78% e tolerância ao álcool de 10% (v / v)
- Início rápido da fermentação, que pode ser finalizada em 96h a 18°C
- Ideal para produção de cervejas de trigo em geral, tipo Weissbier, Witbier, Saison
- Forma notas típica de éster frutado (banana) e fenóis (cravo, especiarias)
- Resulta em cervejas encorpadas, com refrescância

Recomendações de uso

Há cervejarias que preferem reidratar o fermento antes do uso. Outras preferem inocular o fermento seco ao mosto. Ambas práticas resultam positivas na prática.

Não é necessário aerar o mosto se a quantidade dosada ao tanque estiver dentro da recomendada. O fermento possui reserva de ergosterol suficiente para uma certa quantidade de replicação no mosto.

Reidratação:

- Suspender o fermento em água previamente fervida (10-20% p/v) ou mosto diluído (2:1 água/mosto), a 22-30°C em frasco estéril. Agitar levemente por 5 minutos para suspender as células e deixe em repouso por 10-20 minutos.
- Ajustar a temperatura para a temperatura do mosto. Se a diferença para ajuste for maior que 10°C, evitar choque térmico misturando, em etapas, um pouco de mosto, para correção de até 10°C, com repouso de 5 minutos.
- Realizar todo o procedimento de reidratação, idealmente, em menos de 30 minutos, para reduzir o risco de contaminação por outros microrganismos.
- Inocular assim que tiver terminado a reidratação. Homogeneizar o fermento com o mosto.

Embalagem

Pacote aluminizado, sob vácuo: 500g

Armazenagem e validade

Manter refrigerado (≤10°C) em local seco. Não congelar.
Validade: 2 anos

Ingredientes

Levedura seca viva (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante E491.

Temperatura de fermentação

15 a 25°C, idealmente 18 a 22°C

Dosagem

50 a 100 g/hl, para mosto a 12°P (O.G. 1,048).

Dosagens maiores podem ser usadas para mostos mais concentrados ou condições especiais de fermentação.

Dados analíticos

Aparência: pó de cor bege, seco
Matéria seca: ≥93%
Células vivas: ≥8,0 x 10^9 UFC/g
Levedura selvagem: ≤1,0 x 10^3 UFC/g
Bactérias totais: ≤5,0 x 10^3 UFC/g
Lactobacillus: ≤1,0 x 10^3 UFC/g
Microrganismos patogênicos: ausentes

Todos os produtos tem os lotes analisados (*) antes da liberação da produção.

* Referências de métodos: ASBC e EBC