LAGER – BF16

- BF16 produz cervejas leves e limpas no paladar, com perfil sensorial refrescante e notas típicas de fermentação tipo lager.
- É uma cepa pura e livre de OGM (organismo geneticamente modificado).
- Ampla utilização em cervejarias, com excelente resultado sensorial e desempenho técnico.

Características

- Floculação: alta
- Atenuação aparente: 80~92%
- Tolerância ao álcool: 10% (v/v)
- Fase lag reduzida: início rápido de fermentação
- Aroma neutros, típicos de lagers leves e refrescantes
- Sem formação de aromas indesejados, dentro das condições ideais de fermentação
- Resulta em cerveja de alto drinkability, com sabor limpo.

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.

Ingredientes

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

Temperatura de fermentação

10 a 20°C, idealmente 10 a 15°C.

Dosagem

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

Dosagens maiores devem 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

Embalagem

Pacote aluminizado, sob vácuo: 12g e 500g

Armazenagem e validade

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