



FERMOLAGER W

Levadura ideal para cervezas Pils o Lager



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermolager W ha estado seleccionada por la universidad alemana para la producción de cerveza de baja fermentación. **Fermolager W** ofrece un equilibrio de aromas derivados de la malta y el lúpulo, dejando espacio a las características de los cerveceros. Caracterizada por la rápida producción de diacetilo, esta levadura otorga a la cerveza terminada un gusto franco y limpio.

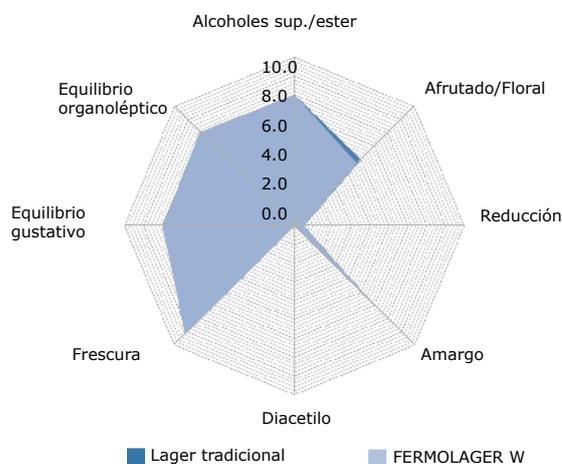
→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Parámetros físicos y microbiológicos

Materia seca (%): 95 (+/-1)
 Células vivas (ufc/g): $>7 \times 10^9$
 Levaduras salvajes (u/mL): <1
 Bacterias acéticas (u/mL): <1
 Bacterias lácticas (u/mL): <1
E.coli (ufc/g): 0

Perfil aromático (ppm)

Acetaldehído	0
Etilacetato	65
Isobutilacetato	0,16
Isobutanol	23
Isoamilalcohol	2,8
Isoamyl alcohol	123
Etilcaproato	0,12
Etilcaprilato	0,11
2.3 butanodiona	26,1
2.3 pentadiona	29



Cinética de fermentación: Rápido
 Temp. fermentación: $>12^{\circ}\text{C}$
 Limit atenuación pilot: 72,5%
 Limit atenuación industrial: 72%
 Producción alcohol: 4,60%
 Densidad: 1,011 g/cm³
 Calorías: (Kcal/100)
 H₂S producción: Bajo
 Capacidad floculación: Bueno
 Alcoholes sup./ester: 4,8

Los laboratorios AEB están equipados con fermentadores para analizar todas las cepas y los lotes.

→ DOSIS DE EMPLEO

Dosis para mostos de 12°P a 16°P: 80 a 100 g/hL.
 Temperatura de fermentación: 12°C a 18°C.





FERMOLAGER W

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratación

Adicionar 10-20 veces el peso en agua esteril, preferentemente entre 18°C y 20°C. Dejar 20 minutos con una ligera agitación.

Fermoplus GSH puede ser adicionado como nutriente para optimizar la vitalidad de las células.

Reactivateur 60/B ha sido desarrollado para permitir alcanzar las mejores condiciones de rehidratación.

→ INFORMACION ADICIONAL

Ventajas del empleo de levaduras secas en cervecería

La gestión de varias cepas de levadura y la posterior propagación son elementos importantes en cervecería.

Además son notables los riesgos de contaminación, en particular en propagación. Usar una levadura Seca Activa (LSA) seleccionada comporta numerosas ventajas: reducción de los riesgos de contaminación, baja latencia de fermentación, disponibilidad después 1/2 hora de rehidratación.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Almacenaje ideal entre 4°C y 10°C en ambiente seco.

Paquetes de 500 g en cajas de 10 kg.

