



## SafAle™ BE-256

Levadura activa seca recomendada para producir una gran diversidad de cervezas, dentro de las cuales se encuentran las de estilo Abadía, como cidras por su alto contenido alcohólico. Se caracteriza por fermentar rápidamente y revelar romas sutiles, muy bien balanceados. Para mantener el perfil aromático al final de la presentación, se recomienda cosecharla rápidamente al finalizar la fermentación.

**INGREDIENTES:** Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante E491

### ÉSTERES TOTALES

20

ppm a 18°P y 20°C  
en tubos EBC

### ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES

274

ppm a 18°P y 20°C  
en tubos EBC

### AZÚCARES RESIDUALES

0 g/l\*

\* 0g maltotriose/L  
corresponde a un atenuación  
aparente de 82%

### FLOCULACIÓN

+

### SEDIMENTACIÓN

Rápido

Las levaduras de cervecería Fermentis, son bien conocidas dada su capacidad de producir una gran variedad de estilos. Para poder comparar nuestras cepas, hemos realizado ensayos en condiciones de laboratorio sobre mostos estándares y temperaturas típicas (SafLager: 12°C por 48h y luego a 14°C / SafAle 20°C). Hemos diseñado los ensayos para obtener datos de los siguientes parámetros: producción de alcohol, azúcares residuales, floculación y cinética fermentativa.

Dado el impacto de la levadura en la calidad final de la cerveza, se recomienda seguir las instrucciones de fermentación. Recomendamos también realizar ensayos de fermentación antes de darle un uso comercial de cualquiera de nuestros productos.

**FERMENTACIÓN:** ideal 15-20°C (59-68°F)

**DOSIS:** 50 a 80 g/hl en la fermentación primaria

**SIEMBRA:** 50 hasta 80 g/hl

La habilidad de Lesaffre y su mejora continua en el proceso de producción, genera una **calidad excepcional de levaduras secas. Son capaces de resistir a una larga variedad de formas de uso como la rehidratación en frío o la no rehidratación, sin afectar su viabilidad, su perfil cinético y/o analítico.** Los cerveceros pueden elegir las condiciones de utilización correspondientes a sus necesidades como :

#### La siembra directa



Sembrar directamente la levadura en la cuba, sobre la superficie del mosto aunque el mismo esté a una temperatura mayor a la de fermentación. Espolvorear progresivamente la levadura seca en el mosto, cuidando que la levadura cubra toda la superficie disponible, a fin de evitar la formación de grumos. Idealmente, la levadura debería ser añadida durante la primera parte del llenado del recipiente. En ese caso, la hidratación puede ser realizada a una temperatura del mosto superior a la temperatura de fermentación. El fermentador una vez lleno, alcanzará una temperatura más baja para el inicio de la fermentación.

The obvious choice for beverage fermentation    



### Con una rehidratación previa

Alternativamente, espolvorear la levadura en al menos 10 veces su peso en agua estéril o en mosto hervido y a una temperatura entre 25 y 29°C (77°F et 84°F). Dejar descansar durante 20 minutos, remover suavemente y sembrar la crema obtenida en la cuba de fermentación.

### ANÁLISIS TÍPICOS:

% peso seco:	94.0 – 96.5
Células viables al envasado:	$> 6 \times 10^9$ /g
Bacterias totales*:	$< 5$ / ml
Bacterias ácido acéticas*:	$< 1$ / ml
Lactobacilos*:	$< 1$ / ml
Pediococcus*:	$< 1$ / ml
Levaduras salvajes tipo no Saccharomyces*:	$< 1$ / ml
Microorganismos patógenos: en acuerdo a la regulación vigente	

\*cuando se inocula levadura seca a una tasa de 100 g/hl, equivale a  $> 6 \times 10^6$  células viables / ml

### ALMACENAMIENTO

Durante el transporte: El producto puede ser almacenado y transportado a temperatura ambiente por períodos de tiempo que no excedan los 4 meses, sin que sea afectado su desempeño.

En el destino final: Almacenar en lugar fresco ( $< 10^\circ\text{C}/50^\circ\text{F}$ ) y seco.

### VIDA ÚTIL

36 meses luego de la fecha de producción. Ver la fecha máxima recomendada para su imprenta en el sachet.

Los sachet abiertos deben ser sellados y almacenados a  $4^\circ\text{C}$  ( $39^\circ\text{F}$ ) y utilizados dentro de los 7 días posteriores a su apertura. No utilizar los sachet blandos o dañados.

