

Ideal para cervezas estilo *Saison* belga

## SafAle™ BE-134



SafAle™ BE-134 es una *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* y se caracteriza particularmente por su alta atenuación. Esta cepa de levadura típica se recomienda para cervezas estilo Saison belga. Produce aromas frutales, con carácter especiado (POF +), con orientación hacia el clavo. Esta cepa produce cervezas refrescantes y de muy alta "drinkability".

**INGREDIENTES:** Levadura (*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*), emulsifier E491

### ÉSTERES TOTALES

45

ppm a 13.5°P EN TUBOS  
EBC A 20 °C

### ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES

180

ppm a 13.5°P EN TUBOS  
EBC A 20 °C

### AZÚCARES RESIDUALES

0 g/l\*

\*0 g/l de MALTOTRIOSE  
CORRESPONDIENTE A UNA ATENUACIÓN  
APARENTE DEL 90%

### FLOCULACIÓN

-

### SEDIMENTACIÓN

Lenta

Las levaduras secas Fermentis para cervecería son reconocidas por su capacidad para producir una amplia variedad de estilos. Para poder comparar nuestras cepas, hemos corrido ensayos de fermentación en condiciones de laboratorio, sobre un mosto estándar y a temperaturas típicas de fermentación (SafLager: 12 °C durante 48 h y luego a 14 °C / SafAle: 20 °C). Hemos puesto atención en los siguientes parámetros: producción de alcohol, azúcares residuales, floculación y cinética de fermentación.

Dado el impacto que producen las levaduras sobre la calidad final de la cerveza, se recomienda respetar las instrucciones recomendadas de fermentación. Fermentis aconseja a los usuarios realizar pruebas de fermentación antes de cualquier uso comercial de nuestros productos.

**FERMENTACIÓN:** Idealmente 18-28 °C (64,4-82,4 °F)

**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.

#### 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 15 a 30 minutos, remover suavemente y sembrar la crema obtenida en la cuba de fermentación.

The obvious choice for beverage fermentation    



### ANÁLISIS TÍPICOS:

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

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

### ALMACENAMIENTO

36 meses desde la fecha de producción. Durante el transporte: el producto puede ser transportado y almacenado a temperatura ambiente por períodos de tiempo que no excedan los 3 meses, sin afectar su desempeño. En el destino final: almacenar en frío (10 °C/50 °F), condiciones secas.

### VIDA ÚTIL

Tomar como referencia la fecha máxima que se recomienda para su uso (BBE; "best before"). Los sachets abiertos deben ser sellados y almacenados a 4 °C (39 °F) y utilizados dentro de los siguiente 7 días.

