



## SafAle™ S-33

Cepa de levadura multiuso con un perfil de sabores neutro. Su baja atenuación permite producir cervezas con muy buena persistencia en el paladar. Particularmente recomendada para ales de especialidad y cervezas tipo trapenses. Levadura con muy buena sedimentación: no forma agregados y en cambio sí produce una turbidez pulverulenta cuando se resuspende en la cerveza.

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

### ÉSTERES TOTALES

27

ppm a 18°P y 20°C  
en tubos EBC

### ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES

209

ppm a 18°P y 20°C  
en tubos EBC

### AZÚCARES RESIDUALES

25 g/l\*

\* 12g maltotriose/L  
corresponde a un atenuación  
aparente de 70%

### FLOCULACIÓN

-

### SEDIMENTACIÓN

Medio

**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



Semrar 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 envasado:          | $> 6 \times 10^9$ /g               |
| Bacterias totales*:                   | $< 5$ / ml                         |
| Bacterias ácido acéticas*:            | $< 1$ / ml                         |
| Lactobacilos*:                        | $< 1$ / ml                         |
| Pediococcus*:                         | $< 1$ / ml                         |
| Levaduras salvajes no Saccharomyces*: | $< 1$ / ml                         |
| Microorganismos patógenos:            | en acuerdo a la regulación vigente |

\*Cuando la levadura seca es inoculada a una tasa de 100 g/hl o  $> 6 \times 10^6$  células viables / ml

### ALMACENAMIENTO

Durante el transporte: el producto puede ser transportado y almacenado a temperatura ambiente durante 3 meses, sin que sea afectada su performance.

A destino: Conservar en lugar fresco ( $< 10$  °C / 50 °F) y ambiente seco.

### VIDA ÚTIL

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

Los sachet abiertos deben ser sellados y almacenados a 4°C (39°F) y utilizados dentro de los 7 días posteriores a su apertura. No utilizar los sachet blandos o dañados.

Se informa que cualquier cambio en el proceso fermentativo puede alterar la calidad final del producto. Por lo tanto, se sugiere realizar ensayos de fermentación antes de utilizar comercialmente nuestra levadura.

