



Cepa de especialidad, seleccionada por el desarrollo de aromas y sabores a ésteres aromas especiados (POF +), a veces apimentado y. Levadura con 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**

37

ppm a 18°P y 20°C  
en tubos EBC

**ALCOHOLES  
SUPERIORES TOTALES**

228

ppm a 18°P y 20°C  
en tubos EBC

**AZÚCARES  
RESIDUALES**

22 g/l\*

\* 11g 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:

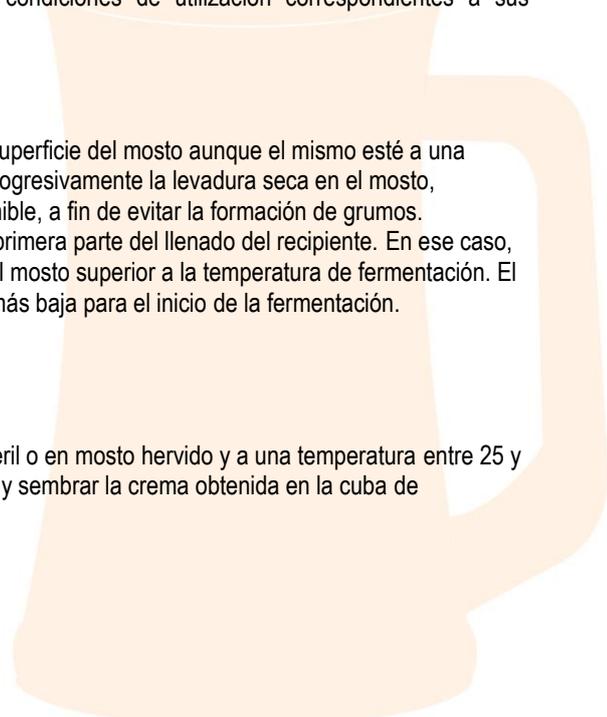
**La siembra directa**



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.



TECHNICAL DATA SHEET - SafAle™ T-58 - Rev : MAY2018

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.

