



Esta cepa de fermentación baja es originaria del instituto VLB de Berlín, Alemania, y es recomendada para la producción de lagers frutales, con elevados ésteres. Su bajo perfil de atenuación produce cervezas con buena persistencia en el paladar.

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

**ÉSTERES
TOTALES**

37

ppm a 18°P y 12°C durante las primeras 48 h de fermentación, luego a 14 °C en tubos EBC

**ALCOHOLES
SUPERIORES TOTALES**

177

ppm a 18°P y 12°C durante las primeras 48 h de fermentación, luego a 14 °C en tubos EBC

**AZÚCARES
RESIDUALES**

8 g/l*

* 4g maltotriose/L corresponde a un atenuación aparente de 82%

FLOCULACIÓN

+

SEDIMENTACIÓN

Rápido

FERMENTACIÓN: ideal 12-15°C (53.6-59°F)

DOSIS: 80 a 120 g/hl cuando es inoculada a 12 – 15°C (53-59°F).

Se requiere un incremento de la dosis cuando se inoculan mostos a temperaturas por debajo de los 12°C (53°F), hasta 200 a 300 g/hl a 9°C (48°F).

SIEMBRA:

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 15 y 25°C (59°F et 77°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.

TECHNICAL DATA SHEET - SafLager™ S-23 - Rev : MAY2018

