



SafBrew™ LD-20



FOR HIGHLY ATTENUATED LAGER BEERS [*lower carbohydrate**]

SafBrew™LD-20 es la elección perfecta para la producción de cervezas lager neutras y muy secas con azúcares residuales reducidos. SafBrew™LD-20 se compone de levadura seca activa y enzimas y permite la producción de cervezas que contienen el mismo nivel de alcohol con una reducción de hasta un 20 % de carbohidratos, incluidas las dextrinas.

Ingredients:

Levadura (*Saccharomyces pastorianus*), glucoamilasa de *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), maltodextrina, emulsionante: monoestearato de sorbitán (E/INS 491)

Total esters

Bajo -
medio

Total superior alcohol

Bajo -
medio

Apparent attenuation
98-102%

Flocculation
+

Sedimentation
rápido

Condiciones experimentales: Mosto estándar en tubo EBC a 15°P a 20°C/68°F.

Las levaduras secas de cerveza Fermentis son bien conocidas por su capacidad para producir una gran variedad de estilos de cerveza. Para comparar nuestras cepas, realizamos pruebas de fermentación en condiciones de laboratorio utilizando un mosto estándar para todas las cepas y condiciones de temperatura estándar (SafLager™12 °C/53,6 °F durante 48 h y luego 14 °C/57,2 °F - SafAle™20°C/68°F).

Dado el impacto de la levadura en la calidad de la cerveza final, recomendamos seguir las instrucciones de fermentación prescritas. Recomendamos encarecidamente a los usuarios que realicen pruebas de fermentación antes de cualquier uso comercial de nuestros productos.

Fermentation temperature: Optimum 12°C - 20°C (53.6°F - 68.0°F)

Pitching:

Rocíe suavemente la mezcla seca en al menos 10 veces su peso de agua estéril, o mosto hervido y lupulado, a una temperatura de 20 °C a 28 °C (68 °F a 82,4 °F). Deje reposar durante 15 a 30 minutos, revuelva suavemente y vierta la crema resultante en el recipiente de fermentación.

Alternativamente, puede optar por lanzar directamente, según su equipo, hábitos y preferencias, a una temperatura de 12 °C a 20 °C (53,6 °F - 68,0 °F)

SafBrew™ LD-20 no es adecuado para volver a lanzar o para el acondicionamiento de botellas y barriles.

Dosage instruction: 160 – 240 g/hl (0,21 a 0,32 oz/gal)



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Typical values¹:

- Levadura viable > 5,0 *10⁹ufc/g
 - Pureza: > 99,999 %
 - Bacterias del ácido láctico: < 1 cfu /6.0*10⁶ células de levadura
 - Bacterias del ácido acético: < 1 ufc /6,0*10⁶célula de levadura
 - Pediococo: < 1 ufc /6,0*10⁶célula de levadura
 - Bacterias totales: < 1 ufc /10⁶célula de levadura
 - "Levadura salvaje": < 1 ufc /6*10⁶célula de levadura
 - Microorganismos patógenos: de acuerdo con la normativa
- ¹Análisis realizado según nuestro estudio HACCP
²EBC Analytica 4.2.6 – Control microbiológico ASBC-5D

Storage:

El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones secas y protegido de la luz solar directa.

Durante menos de 6 meses, el producto se puede almacenar/transportar a una temperatura ambiente inferior a 25 °C (77 °F) sin afectar su rendimiento. Se permiten picos de hasta 40 °C (104 °F) durante un período de tiempo limitado (menos de 5 días). Fermentis recomienda un almacenamiento a largo plazo a temperatura controlada (por debajo de 15°C/59°F), una vez que el producto llega a su destino final.

Shelf life:

36 meses a partir de la fecha de producción. Consulte la fecha de caducidad impresa en el sobre. Los sobres abiertos deben sellarse y almacenarse a 4 °C (39 °F) o menos y usarse dentro de los 7 días posteriores a la apertura. No utilice sobres blandos o dañados.

* lo que significa una reducción de hasta un 20% de carbohidratos en la cerveza frente a la misma levadura sin enzima.

La información facilitada por Fermentis tiene carácter informativo y dirigido únicamente a la atención de los profesionales. No hacemos ninguna representación ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos reglamentarios y de propiedad intelectual (incluidos el uso del producto y las reclamaciones) se revisarán localmente para sus fines particulares.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION