



SafBrew™ BR-8

ACTIVE
DRY YEAST

LA PRIMERA *BRETTANOMYCES* SECA DESARROLLADA PARA ACONDICIONAMIENTO EN BOTELLA Y/O BARRIL

SafBrew™ BR-8 ha sido especialmente seleccionada para fermentación secundaria en botellas y barriles. Esta levadura asimila la totalidad de la glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa y maltotriosa. Se caracteriza por la producción de compuestos fenólicos específicos, específicamente etil-fenoles como el etil-4-guayacol y el etil-4-fenol, responsables de producir aromas específicos a animal, sudor de caballo, cuero, establo al final de la fermentación, asociados al término *funky*. El desarrollo de estos sabores toma tiempo y el óptimo es normalmente alcanzado luego de 3 meses de fermentación. Es posible que el perfil evolucione levemente incluso hasta alcanzar los 6 meses de maduración, y aún más.

Ingredientes:

Levadura (*Brettanomyces bruxellensis*), agente emulsionante: monoestearato de sorbitano (E/INS491)

SafBrew™ BR-8 resiste altos niveles de alcohol (≈ hasta 8,5% v/v), dependiendo de la saturación de la cerveza, y permite al cervecero beneficiarse de todas las propiedades relacionadas a la fermentación:

- Preservación de la cerveza gracias a la captura de oxígeno.
- Contribución a la redondez y a los aromas de maduración.
- Carbonatación
- Permanece en el fondo de la botella o barril luego de la fermentación y forma una agradable turbidez cuando es resuspendida.

Dado el impacto de la levadura en la calidad final de la cerveza, se recomienda respetar las instrucciones de fermentación. Sugerimos a los usuarios que realicen pruebas de fermentación antes de cualquier uso comercial de nuestros productos.

Temperatura de fermentación óptima: 15 °C – 25 °C (59 °F – 77 °F)

Inoculación: proporción típica es 10 g/hl (0,013 oz/gal); pero la misma puede ser adaptada dependiendo del nivel de alcohol (% v/v) y la pre carbonatación (CO₂ en g/L) de la cerveza antes de la refermentación.

Instrucciones de uso:

Rehidratación:

SafBrew™ BR-8 no es apta para ser rehidratada directamente en la cerveza.

Espolvorear la levadura sobre un mínimo de 10 veces su peso de agua estéril o mosto (hervido y lupulado), a una temperatura entre 25 y 29 °C (77 °F – 84,2 °F). Se debe dejar reposar la levadura de 15 a 30 minutos sobre el líquido y luego mezclar suavemente. La crema resultante se agrega posteriormente en el tanque de fermentación.



LA ELECCIÓN OBVIA PARA LA FERMENTACIÓN DE SUS BEBIDAS



Modo de uso:

Agregar 5 a 10 gramos de azúcar por litro de cerveza (0,67 a 1,34 oz de azúcar por galón) para obtener una saturación adicional de 2,5 a 5,0 g/L de CO₂ (0,33 a 0,67 oz/gal de CO₂).

Inocular la cerveza endulzada con la levadura rehidratada a la temperatura de fermentación.

La carbonatación será alcanzada al tener entre 1 a 3 meses de maduración*

Al final de la refermentación la cerveza puede ser enfriada y ganará mayor redondez luego de 2 a 3 semanas.

* La carbonatación a temperaturas más bajas (por ejemplo a 15 °C / 59 °F) puede tomar más de 3 meses en alcanzarse.

a mis en forme : Français (France)

Análisis típico¹:

- Levaduras viables : > 5.0 *10⁹ UFC/g
- Pureza:
 - Bacterias lácticas: < 1 UFC/10⁶ levaduras
 - Bacterias ácido-acéticas: < 1 UFC/10⁶ levaduras
 - *Pediococcus*: < 1 UFC/10⁶ levaduras
 - Bacterias totales: < 5 UFC/10⁶ levaduras
 - Levaduras salvajes²: < 5 UFC/10⁶ levaduras
 - Microorganismos patógenos: en conformidad con la normativa

¹ Análisis realizado según nuestro estudio HACCP

² Diferentes de *Brettanomyces spp.*

a mis en forme : Anglais (États-Unis)

Almacenamiento:

El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones de baja humedad y protegido de la luz solar directa. Por un período que no debe exceder los 6 meses, el producto puede almacenarse/transportarse a una temperatura ambiente inferior a 25 °C (77 °F) sin que sea afectado 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 al destino final.

Vida útil:

24 meses desde la fecha de producción. Consulte la fecha de caducidad impresa en el empaque. Los sobres abiertos deben sellarse y conservarse a 4 °C (39,2 °F), y usarse dentro de los 7 días posteriores a la apertura. No utilice sobres blandos o dañados.

Los datos proporcionados por Fermentis tienen fines informativos y están dirigidos únicamente a 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 (incluido el uso y las reclamaciones del producto) se revisarán localmente para sus fines particulares.



LA ELECCIÓN OBVIA PARA LA FERMENTACIÓN DE SUS BEBIDAS