Fermentis
LESAFFRE FOR BEVERAGES

Safbrew™ T-58

ACTIVE DRY YEAST

Cepa de especialidad, seleccionada por el desarrollo de aromas y sabores a ésteres aromas especiados, 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

ESTERES TOTALES	ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES	AZUCARES RESIDUALES	FLOCULACION
37	228	22 g/l*	pulverulento
ppm a 18°P y 20°C en tubos EBC	ppm a 18°P y 20°C en tubos EBC	* corresponde a un atenuación aparente de 70%	

TEMPERATURA DE FERMENTACION: 12-25°C (53.6-77°F) ideal 15-20°C (59-68°F)

DOSIS: 50 a 80 g/hl en la fermentación primaria
2.5 a 5g/hl para acondicionar cervezas en botella

INSTRUCCIONES DE SIEMBRA:

Previamente a la inoculación, se debe rehidratar la levadura seca en un recipiente con agitación hasta formar una crema. El procedimiento consiste en esparcir la levadura seca en un volumen de agua estéril o mosto 10 veces superior a su propio peso, a una temperatura de 27 ºC ± 3 ºC (80 ºF ± 6ºF). Una vez que el peso total de la levadura se encuentre reconstituido en forma de crema (esta etapa lleva de 15 a 30 minutos) se mantiene la agitación suave por otros 30 minutos. Posteriormente se siembra la crema obtenida en los fermentadores. Alternativamente, se puede sembrar directamente levadura seca en el fermentador, asegurando que la temperatura del mosto supere los 20 ºC (68 ºF). Este procedimiento consiste en esparcir la levadura seca en forma progresiva sobre la superficie del mosto, asegurando que la misma cubra toda el área disponible, evitando la formación de grumos. Se deja en reposo por 30 minutos y luego se mezcla el mosto, por ejemplo, utilizando aireación.

ANÁLISIS TÍPICOS:

% peso seco:	94.0 – 96.5
Células viables al envasado:	> 6 x 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 x 10^6 célulasviables / 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 ºC / 50 ºF) y ambiente seco.

VALIDEZ

El producto almacenado bajo condiciones recomendadas posee una validez de 24 meses contando desde la fecha de elaboración. Los sachets abiertos deben ser sellados y almacenados a 4 ºC (39 ºF) y utilizados dentro de los 7 días siguientes a la apertura. No deben ser utilizados los sachets blandos o que presenten algún tipo de daño.

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.

The obvious choice for beverage fermentation

Fermentis Division of S.I. Lesaffre - BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - FRANCE - Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. +33 (0)3 20 81 62 70 - www.fermentis.com