



DESCRIPCIÓN

Levadura seca activa para cerveza.

CARACTERÍSTICAS:

- Rango de temperatura: 8-20°C.
- Porcentaje de fermentación: 60-66%.
- Velocidad hipo-glicémica: 12°C - 7 días, 9.8Bx-4.0Bx. 15°C - 4 días, 9.8Bx-4.0Bx; 20°C - 1 día, 9.8Bx-4.5Bx.
- Buena aglutinación (capacidad de floculación).
- Buena capacidad de reducción del diacetilo.

APLICACIÓN

Cerveza del tipo ale principalmente. También se puede usar en cervezas lagers dependiendo de la temperatura.

DOSIS:

- A 15°C o más, la dosis recomendada es de 0,03%, usualmente después de 36 a 48 horas el azúcar baja a 4.5Bx. A esta temperatura la levadura puede ser aplicada directamente en el tanque de fermentación sin activarla.
- Cuando la temperatura inicial es de 11°C, la dosis a aplicar de levadura seca es de 0,04%, usualmente después de 48 a 72 horas el azúcar baja a 4.5Bx.
- Cuando la temperatura inicial es de 8-9°C, la dosis a aplicar de levadura seca es de 0,05%, usualmente después de 5 a 7 días el azúcar baja a 4.5Bx.

INTRUCCIONES DE USO:

- Agitar en agua o mosto antes de adicionar o agitar directamente en el mosto
- También se puede agregar al agua de rehidratación de las levaduras para estimular el crecimiento
- Para fermentaciones re-inoculadas, adicionar cuando las levaduras *Saccharomyces* se encuentren en fase de crecimiento.

VIDA ÚTIL Y ESTABILIDAD:

Almacenamiento en medio refrigerado extenderá la vida útil del producto. La prolongada exposición a temperaturas superiores a 35°C, y/o a la humedad y oxígeno reducen su actividad.

PRESENTACIÓN:

Envases de 500gr al vacío.