



FERMOALE AY3

Lievito di tipo Ale inglese



→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermoale AY3 è un particolare ceppo di lievito utilizzato per le birre ad alta fermentazione. **Fermoale AY3** è originario della Gran Bretagna e viene oggi utilizzato da un gran numero di birrerie artigianali. **Fermoale AY3** possiede un'eccellente capacità di fermentazione e fermenta molto velocemente. L'aroma finale è abbastanza neutro e solo con leggere note di esteri. **Fermoale AY3** possiede una capacità di sedimentazione molto elevata alla fine della fermentazione. Il tempo di fermentazione dipende dalla quantità di lievito dosata, dal tipo di propagazione e dalla temperatura di fermentazione.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*).

Sostanza secca: 95%
Lievito salvaggio: Abs
Batteri totali: < 3/mL
Lattobatteri: < 1/mL

→ DOSI D'IMPIEGO

Il dosaggio standard è di 60-80 g/hL. Minore è la temperatura, maggiore sarà il dosaggio consigliato in g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Propagazione: in acqua sterile ad una temperatura di 28-30°C. Sciogliere il lievito in proporzione 1:10 e farlo riposare per 20 minuti. Successivamente mescolare bene per ottenere la completa sospensione del lievito. Raffreddare lentamente alla stessa temperatura di fermentazione aggiungendo mosto a brevi intervalli. Dosare l'impasto cremoso di lievito direttamente nel fermentatore. È anche possibile spargere il lievito sulla parte superiore del mosto nel tank di fermentazione e poi mescolare dosando ossigeno.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

La temperatura standard di fermentazione è di 14-22°C.

→ CONFEZIONI E STOCCAGGIO

Conservare nella confezione originale sigillata, al riparo dalla luce, in un luogo asciutto e privo di odore. Conservare preferibilmente ad una temperatura <20°C. Non congelare. Utilizzare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. Utilizzare subito dopo l'apertura.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1.
Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 10.

