



FERMO R03

Lievito ad alto rendimento per una fermentazione in bottiglia ottimizzata



→ DESCRIZIONE TECNICA

Fermo R03 è un un Lievito Secco Attivo (LSA) selezionato in modo specifico per la fermentazione in bottiglia e in fusto. Possiede una buona resistenza all'alcool, una dinamica di fermentazione rapida e un'elevata attitudine alla sedimentazione. **Fermo R03** metabolizza solo gli zuccheri semplici, cosa che facilita il dosaggio degli zuccheri e la standardizzazione della birra rifermentata. Il fondo del lievito è compatto alla base della bottiglia o del fusto, cosa ideale per la resa e la qualità.

Organoletticamente neutro, il lievito consente la conservazione delle caratteristiche della fermentazione principale o delle materie prime, che siano i malti speciali, il luppolo o le spezie utilizzate.

L'elevata vitalità di questo ceppo garantisce il successo della fermentazione in bottiglia e la qualità del prodotto finito (Alc., CO₂, pH, O₂).

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Parametri fisici e microbiologici

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Sostanza secca (%): | 95 (+/-1) |
| Cellule vive (ufc/g): | 2.0 10 ¹⁰ |
| Lieviti indigeni (ufc/g): | Abs. |
| Batteri acetici (ufc/g): | Abs. |
| Batteri lattici (ufc/g): | <1.0 10 ⁵ |
| <i>E.coli</i> (ufc/g): | Abs. |

I laboratori AEB sono attrezzati con biofermentatori per analizzare tutti i ceppi ed i lotti.

→ DOSI D'IMPIEGO

| | |
|---------------------|-----------|
| Birra filtrata: | 5-7 g/hL |
| Birra non filtrata: | 4-5 g/hL |
| IPA o birra >7,5%: | 8-10 g/hL |

Calcolo sulla base dello zucchero aggiunto

| Dosaggio | CO ₂ | Pressione (25°C) | Alcol |
|----------|-----------------|------------------|-------|
| 3 g/L | 1.44 g/L | X | 0.18% |
| 5 g/L | 2.40 g/L | 0.70 bar | 0.30% |
| 7 g/L | 3.36 g/L | 1.30 bar | 0.35% |
| 9 g/L | 4.32 g/L | 2.00 bar | 0.50% |
| 12 g/L | 5.76 g/L | 3.00 bar | 0.60% |





FERMO R03

→ MODALITÀ D'USO

Reidratazione

Aggiungere 10–20 volte il peso in acqua sterile, idealmente tra 18°C e 20°C. Lasciare 20 minuti in leggera agitazione.

Fermoplus GSH può essere aggiunto a scelta come nutriente per ottimizzare la vitalità delle cellule. Reactivateur 60/B è stato studiato per permettere di raggiungere le migliori condizioni di reidratazione.

→ ALTRE INFORMAZIONI

Vantaggi dell'utilizzo di lieviti secchi in birreria

La gestione dei vari ceppi di lievito e la successiva propagazione sono elementi importanti in birreria. Inoltre ci sono notevoli rischi di contaminazione, in particolare in propagazione. Usare un Lievito Secco Attivo (LSA) selezionato comporta numerosi vantaggi: riduzione dei rischi di contaminazione, bassa latenza di fermentazione, disponibilità dopo ½ ora di reidratazione.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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.