



# FERMOALE AY4

Lievito di tipo Ale americano



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Fermoale AY4** è un ceppo di lievito specifico utilizzato per la produzione di birre Ale e altre birre ad alta fermentazione. **Fermoale AY4** è originario degli Stati Uniti e viene oggi utilizzato da un gran numero di birrerie artigianali. Dotato di elevata vitalità, **Fermoale AY4** possiede un'eccellente capacità e velocità di fermentazione, che avviene in 4-5 giorni a 20°C. Il profilo aromatico è neutro e equilibrato. **Fermoale AY4** possiede buone caratteristiche di sedimentazione alla fine della fermentazione, sedimentazione che può essere migliorata con l'utilizzo di Spindasol SB3. Il grado di attenuazione finale e la riduzione di diacetile è rilevante.

## → 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 è relativo alla densità primitiva e alla temperatura della temperatura di fermentazione. Più la densità è alta, maggiore sarà il dosaggio consigliato in g/hL.

Tra 12 e 14°P (22°C): 60 - 80 g/hL  
 Tra 15 e 18°P (22°C): 80 - 100 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 16-22°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.

