



# FERMOALE

.....  
 Ceppo di lievito per birra selezionato in modo specifico per la fermentazione di birre ale, porter e stout  
 .....



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Fermoale**, di origine scozzese, è un lievito *Saccharomyces cerevisiae* per alta fermentazione usato per la produzione di birre speciali. Lievito che produce esteri caratteristici di mela ed agrumi.

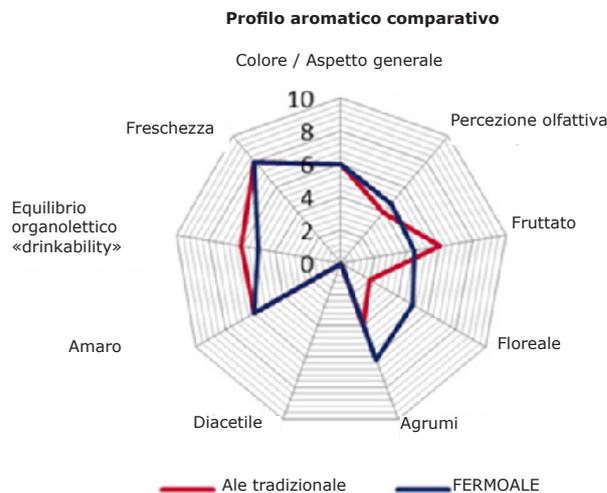
## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

### Parametri fisici e microbiologici

Sostanza secca (%):	95 (+/-1)
Cellule vive (ufc/g):	>4x10 <sup>9</sup>
Lieviti selvaggi (ufc/g):	<1
Batteri acetici (ufc/g):	<1
Batteri lattici (ufc/g):	<1
<i>E.coli</i> (ufc/g):	0

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

Acetaldeide	0
Acetato di etile	90.7
Isobutilacetato	0.173
Isobutanolo	31.805
Isoamilacetato	3.73
Alcol isoamilico	110.0
Etilcaproato	0.306
Etilcaprilato	0.105
2.3 butanedione	28.6
2.3 pentadione	21.6



Cinetica di fermentazione:	veloce
Temperatura di fermentazione:	>12°C
Attenuazione limite pilota:	72,5%
Attenuazione limite industriale:	72%
Alcol:	4,60%
Densità:	1,011 g/cm <sup>3</sup>
Calorie:	(Kcal/100)
Produzione H <sub>2</sub> S:	Bassa
Sedimentazione:	Buona
Equilibrio alcol superiore/estere:	1.0

## → DOSI D'IMPIEGO

Dosi per mosti da 12°P a 16°P: da 60 a 100 g/hL  
 Temperatura di fermentazione: da 18°C a 25°C

*Il dosaggio può essere aumentato a temperature di fermentazione più basse.*





## FERMOALE

### → 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 1/2 ora di reidratazione.

### → 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.

