

01 Ale and Lager

Uma cepa de *Saccharomyces cerevisiae* selecionada da coleção de leveduras da Lallemmand para proporcionar um desempenho de fermentação limpo e consistente para cervejas tradicionais do estilo Ales e Lager.



ANÁLISE TÍPICA

Percentual de sólidos 93% - 97%

Células vivas de levedura $\geq 1 \times 10^9$ por grama de levedura seca

Leveduras selvagens < 1 em 10^6 células de levedura (Lisina)

Bactérias < 1 em 10^4 células de levedura



FATOS RÁPIDOS

AROMA

Limpo, neutro, com baixo éster

ATENUAÇÃO

Alta

FAIXA DE FERMENTAÇÃO

Ales: 17 - 22°C (63 - 72°F)

Lagers: 10 - 15°C (50 - 59°F)

FLOCULAÇÃO

Alta

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

10% ABV

TAXA DE INÓCULO

50 - 100g/hL



PROPRIEDADES DE FERMENTAÇÃO

- **Para ales:** fermentação vigorosa que pode ser concluída em **7 dias a 20°C (68°F)**.
- **Para Lagers:** fermentação vigorosa que pode ser concluída em **9 dias a 12°C (54°F)**.

Essa cepa foi confirmada como STA negativa por qPCR.



UTILIZAÇÃO

Ajuste a dosagem de acordo com o estilo da cerveja, extrato original do mosto e a temperatura da fermentação. Para Essential® Ale e Lager, recomenda-se uma dosagem entre 50 e 100 gramas por 100 litros de mosto para a maioria das fermentações.



DOSAGEM

INÓCULO DIRETO

A inoculação direta é o método preferido para inocular o mosto. Esse método é mais simples do que a reidratação e proporcionará um desempenho de fermentação mais consistente e reduzirá o risco de contaminação. Basta polvilhar a levedura uniformemente na superfície do mosto no fermentador enquanto ele está sendo enchido. O movimento do mosto enchendo o fermentador ajudará a misturar a levedura no mosto.

Para o Essential® Ale e a Lager, não há diferenças significativas no desempenho da fermentação quando a inoculação direta é comparada à reidratação.

REIDRATAÇÃO

A reidratação da levedura antes da dosagem deve ser usada somente quando o equipamento não facilitar o inóculo direto. Desvios significativos dos protocolos de reidratação podem resultar em fermentações mais longas, subatenuação e maior risco de contaminação. Os procedimentos de reidratação podem ser encontrados em nosso site.

Pese a levedura dentro da faixa de dosagem recomendada. As calculadoras de taxa de inóculo otimizadas para levedura líquida podem resultar em excesso significativo na dosagem.



ARMAZENAMENTO

O Essential® Ale e Lager deve ser armazenado seco, abaixo de 4°C (39°F).

A levedura seca perderá rapidamente a atividade após a exposição ao ar. Não use embalagens de 500g que tenham perdido o vácuo. As embalagens abertas devem ser fechadas novamente, armazenadas em condições secas, abaixo de 4°C, e usadas dentro de 3 dias. Para obter mais informações sobre o vácuo, visite nosso site.

Não use levedura após a data de validade impressa na embalagem.



PARA MAIS INFORMAÇÕES

Entre em contato com seu distribuidor local www.lallemmandbrewing.com/en/global/contact-us/global-distributors

LALLEMAND