

02 Lager

Uma cepa de *Saccharomyces pastorianus* selecionada da coleção de leveduras da Lallemand para obter sabores autênticos de lager e desempenho consistente na fabricação de estilos tradicionais de cerveja 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



PROPRIEDADES DE FERMENTAÇÃO

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 a Essential® Lager, recomenda-se uma taxa de inóculo entre 100 e 200 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 a Essential® Lager, não há diferenças significativas no desempenho da fermentação quando o inóculo direto é comparado 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 um excesso significativo na dosagem.



FATOS RÁPIDOS

AROMA
Neutra

ATENUAÇÃO
Alta

FAIXA DE FERMENTAÇÃO
10 - 15°C (50 - 59°F)

FLOCULAÇÃO
Alta

TOLERÂNCIA AO ALCÓOL
10% ABV

TAXA DE INÓCULO
100 - 200g/hL



ARMAZENAMENTO

A Essential® Lager deve ser armazenada em local 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.lallemandbrewing.com/en/global/contact-us/global-distributors

LALLEMAND