

MAURIBREW ALE

COATEC

PRODUTO

Fermento seco ativo selecionado.

CEPA

Y514 - Tipo Ale.

ORIGEM

Coleção de Culturas AB Maury - Austrália.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae (alta fermentação - cerveja tipo ALE).

CARACTERÍSTICAS DE FERMENTAÇÃO

• Taxa de fermentação

Um fermentador rápido a temperaturas ambientes mais quentes, resultando em um tempo de fermentação típico entre 3 e 7 dias.

• Temperatura

17-30°C é ideal para esta levedura. A estrutura da cerveja se beneficia de fermentações com essa cepa, após aclimatada a temperaturas mais baixas e contato prolongado a 10-15°C.

• Grau de Fermentação

Esta linhagem rapidamente consome açúcares fermentescíveis com uma típica redução a densidade 1040-1045, resultando em uma cerveja de menos de 1008.

• Tolerância ao álcool

Esta levedura ALE é conhecida por sua tolerância em cervejas de estilo comercial com até 9,5% de álcool.

• Limpeza final

Um dos critérios de seleção utilizados para esta cepa foi sua propriedade de sedimentação, mesmo a temperaturas ambientes mais elevadas (20-30°).

• Usando Levedura Seca Ativa

- Reconstituir 25 a 50g de fermento seco Mauribrew por 100 litros de mosto proporcionará de 5 a 10x10⁶ células viáveis por mL de mosto.

- Reidratar o fermento lentamente por aspersão que em 5 a 10 vezes o seu peso de água limpa entre 37 a 40°C. Deixe repousar por 15 minutos, em seguida ajustar a temperatura das leveduras reidratadas a no máximo 5°C do mosto a ser inoculado, através da adição de mosto à solução de água e levedura. Nunca submeter a levedura a um choque térmico. Para melhores resultados, o mosto deve estar a 15°C ou mais no início.

- Acrescentar este fermento reidratado ao mosto para iniciar a fermentação, após oxigenar. Usar fermento após no máximo 30 minutos de reidratação.

EMBALAGEM

Pacotes de 500g embalados a vácuo.



AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000

Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62