

MAURIBREW LAGER

COATEC

PRODUTO

Fermento seco ativo selecionado.

CEPA

Y497.

ORIGEM

Coleção de Culturas AB Maury - Sydney Austrália.

TIPO

Saccharomyces cerevisiae. Levedura de baixa fermentação tipo Lager.

CARACTERÍSTICAS DE FERMENTAÇÃO

• Taxa de Fermentação

Quando as temperaturas são mantidas acima de 20°C, a fermentação de um mosto normalmente está completa no prazo de 5 dias. Quando a temperatura ficar abaixo de 20°C, a taxa de fermentação segue de maneira controlada e reduzida. A cepa tem baixos requisitos de oxigênio durante a fermentação.

• Temperatura

Características aromáticas desejadas podem ser obtidas em fermentações com temperaturas entre 15-30°C.

• Lagering

Sedimentação pode ser alcançada com temperaturas abaixo de 10°C.

• Limpeza final

Em geral, esta cepa geralmente possui propriedades naturais de sedimentação muito boas, resultando em uma cerveja de ótima limpidez e depósito de leveduras compactado.

• Usando levedura seca ativa

- Reconstituir 25 a 50g de fermento seco Mauribrew por 100 litros de mosto proporcionará de 5 a 10×10^6 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 de mosto à solução de água e levedura. Nunca submeta 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 e oxigenar.
- Usar o 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