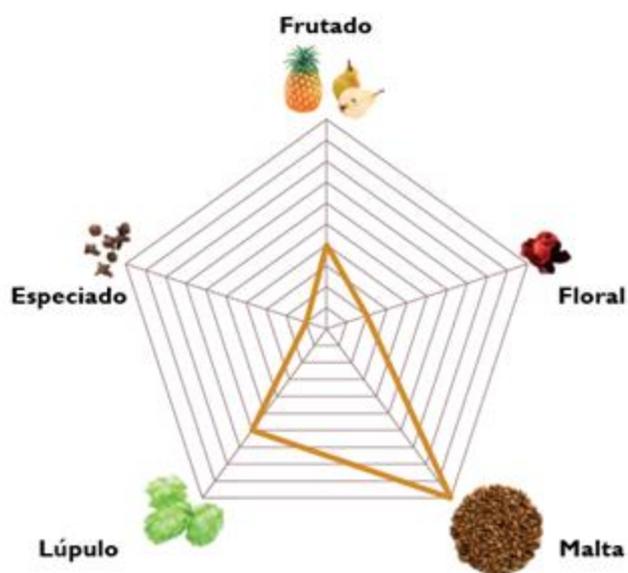




## MAURIBREW ALE 514

Mauribrew ALE 514 tem um perfil neutro, portanto realça os sabores do malte na cerveja. Ressalta notas frutadas suaves em cervejas de alta fermentação. Mauribrew ALE 514 deixa na cerveja uma sensação de boca mais dura. É mais usada em cervejas de corpo médio a forte onde se deseja um baixo nível de caráter éster frutado, por exemplo, amber ales, Irish red ale, Scottish ale, Bière de garde.



### REIDRATAÇÃO

1. Preparar o meio:

Utilizar água fervida, a 38°C de temperatura - nunca inferior a 32°C ou superior a 40°C. Nunca utilizar água desmineralizada.

A quantidade de mosto/água deve ser de aproximadamente 10 vezes o peso da levedura (p.ex.: 5 litros de mosto/água para um pacote de 500g).

2. Abrir o pacote e semear levemente para evitar a formação de grumos.

3. Misturar suavemente e deixar repousar de 15 a 20 minutos. Uma reidratação lenta permite que membranas de levedura se reforcem.

4. Ajustar a temperatura de reidratação mediante a adição de mosto, garantindo que não haja uma diferença maior do que 5°C entre a levedura reidratada e o mosto a inocular. Nunca submeta às leveduras a choque térmico.

5. Misturar suavemente e deixar descansar entre 5 e 10 minutos.

### FICHA TÉCNICA

#### TAXA DE INOCULAÇÃO

60-100 g/Hl.

#### TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO

20-30°C; os melhores resultados são obtidos a 22°C.

#### TAXA DE CRESCIMENTO DE BIOMASSA

Moderada.

#### VELOCIDADE DE FERMENTAÇÃO

Muito rápida.

#### ATENUAÇÃO

Média-baixa.

#### TOLERÂNCIA AO ALCÓOL

9,0% vol.

#### FLOCULAÇÃO/SEDIMENTAÇÃO

Média-baixa.

#### ESTABILIDADE DA ESPUMA

Boa.

#### PRODUÇÃO DE DIACETIL

Baixa.

#### ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado em local seco, de preferência entre 4 e 10°C.