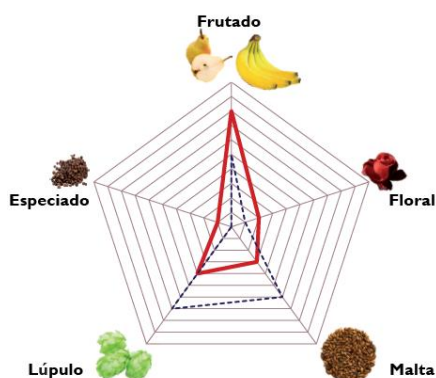




MAURIBREW DRAUGHT

A altas temperaturas, com o mosto de alta fermentação, Mauribrew DRAUGHT realça o caráter frutado da cerveja. A baixas temperaturas, Mauribrew DRAUGHT produz um final limpo com baixo perfil de ésteres. Mauribrew DRAUGHT é popular por sua versatilidade e pode ser usada em diferentes tipos de cerveja por exemplo, French ales, English milds, Belgian blonds, IPA, APA. Sedimenta fortemente e resulta em produtos muito brilhantes, por isso se adapta a produção de chopp.



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.

6. Adicionar ao mosto para iniciar a fermentação.

7. Utilizar a levedura reidratada nos primeiros 30 minutos após a reidratação.

FICHA TÉCNICA

TAXA DE INOCULAÇÃO

50-100 g/hL.

TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO

13-22°C.

TAXA DE CRESCIMENTO DE BIOMASSA

Alta

VELOCIDADE DE FERMENTAÇÃO

Rápida.

ATENUAÇÃO

Alta.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

9,0% vol.

FLOCULAÇÃO/SEDIMENTAÇÃO

Fortemente floculante. Muito boa sedimentação.

ESTABILIDADE DA ESPUMA

Excelente.

PRODUÇÃO DE DIACETIL

Baixa.

ARMAZENAMENTO

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