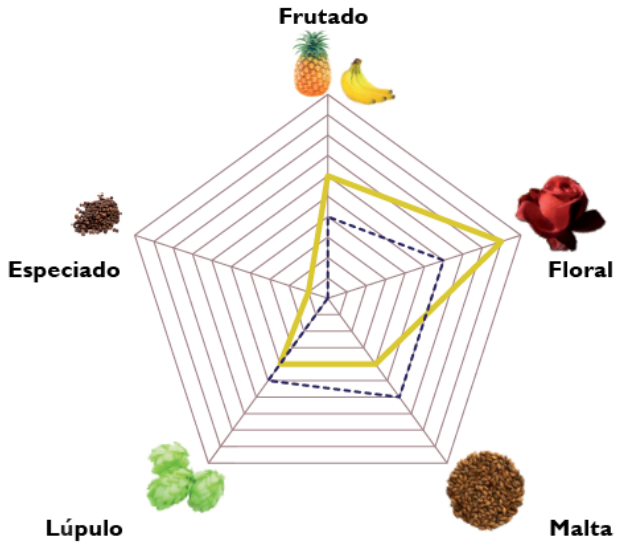
MAURIBREW LAGER 497

Mauribrew LAGER 497 produz excelentes características de lager clássica, especialmente quando se fermenta a 12˚C. Se alcançam os melhores resultados quando se estende o período de maturação para o desenvolvimento de aromas e sabores. É a opção perfeita para lager, bock, doppelbock e baltic porter. A 20˚C, Mauribrew LAGER 497 realça o caráter floral-frutado em uma ale, com um limpo perfil tipo lager: produz requintadas "Califórnia Ale" e cervejas Estilo alemão pale/amber.



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 deve 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
80-150 g/hL.

TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO
12-20˚c.

TAXA DE CRESCIMENTO DE BIOMASSA
Alta. Baixo requerimento de oxigênio.

VELOCIDADE DE FERMENTAÇÃO
Moderada.

ATENUAÇÃO
Média-baixa.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL
8,0% vol.

FLOCULAÇÃO/SEDIMENTAÇÃO
Baixa-média (Pode-se promover uma melhor sedimentação por esfriamento e uso de clarificantes).

ESTABILIDADE DA ESPUMA
Boa.

PRODUÇÃO DE DIACETIL
Muito baixa.

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

AMAZON GROUP

AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA
Rua João Torriani, 269 | Licorsul | 95705-868 | Bento Gonçalves | RS
Fone 54 3455.1500 | CNPJ: 08.020.120/0001-62