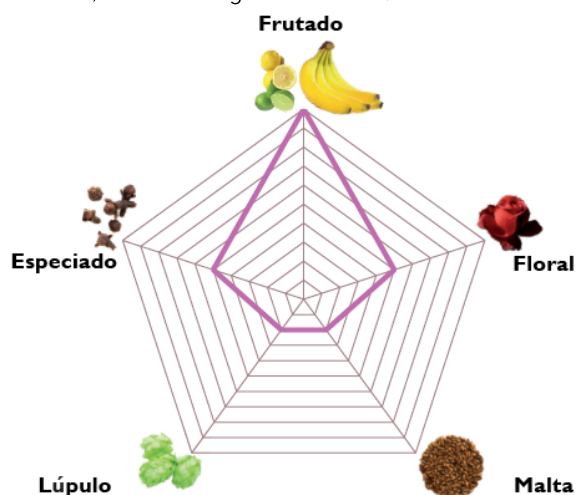




MAURIBREW WEISS

Mauribrew WEISS produz grande quantidade de aromas na fermentação que contribuem para a complexidade da cerveja. Delicados ésteres frutados, pouco ou nada fenólicos, muito baixos níveis de sulfuroso, evidente caráter de banana quando se fermenta acima de 23°C. Mauribrew WEISS é uma cepa de levedura vigorosa especialmente selecionada para fermentar cervejas de trigo, produzindo cervejas secas e suavemente ásperas com ésteres limpos, portanto é perfeita para Weizen (Hefe, Dunkel). Também é adequada para Fruit Beer, Witbeer e algumas Saisons.



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

50-80 g/hL.

TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO

18-25°C.

TAXA DE CRESCIMENTO DE BIOMASSA

Moderada.

VELOCIDADE DE FERMENTAÇÃO

Muito rápida.

ATENUAÇÃO

Média.

TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

7,5% vol.

FLOCULAÇÃO/SEDIMENTAÇÃO

Baixa, tem a habilidade de estabilizar e deixar uma aparência enevoadada.

ESTABILIDADE DA ESPUMA

Boa.

PRODUÇÃO DE DIACETIL

Baixa.

ARMAZENAMENTO

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