



BrewMasters FruitAle

Levadura seca activa para cervezas de alta fermentación de perfil afrutado, ésteres fermentativos: cervezas de Temporada, IPA, DIPA, estilo Belga y con Frutas

Descripción del producto

La levadura BrewMasters FruitAle es una levadura cervecera seca seleccionada de la especie *Saccharomyces cerevisiae*. Al seleccionar esta levadura de alta fermentación se prestó especial atención a que las propiedades de atenuación fuesen elevadas y persistentes.

Debido al elevado recuento de células viables, el extracto se reduce lo más rápidamente posible y se obtiene un grado de fermentación final alto. Evita la formación de subproductos de fermentación no deseados.

Corresponde a los usuarios comprobar la normativa nacional.

Temperatura de fermentación recomendada:	16-28 °C
Grado de fermentación:	alto (80-83 %)
Floculación:	media-alta
Perfil estérico:	los sabores fuertes y afrutados se consiguen a temperaturas > 22 °C
Tolerancia al alcohol (vol.-%):	hasta 8,5
Cinética de fermentación:	muy rápida (3 días)
Producción de diacetilo:	baja

Dosificación

Se añaden 50-100 g de levadura por hl de mosto.

Utilización

Antes de añadirla, la levadura seca debe rehidratarse en un recipiente por agitación hasta formar una crema. La levadura seca debe espolvorearse en 10 veces su propio peso de mosto o líquido azucarado a 23 ± 3 °C. Una vez reconstituido el peso previsto de la levadura seca en la crema siguiendo este método (que tarda entre 15 y 30 minutos) hay que mantener una agitación suave durante 30 minutos más. A continuación, la crema resultante se incorpora al mismo lote de mosto que se ha utilizado. También se puede añadir la levadura seca directamente al recipiente de fermentación siempre que la temperatura del mosto supere los 20 °C. Espolvoree progresivamente la levadura seca en el mosto asegurándose de que cubra completamente la superficie existente para evitar que se formen grumos. Deje que repose durante 30 minutos y, a continuación, mezcle el mosto con aireación.

Almacenamiento

Producto envasado con gas protector. Almacénalo en un lugar fresco y seco (< 10 °C). Procure que los envases queden cerrados herméticamente. Los envases abiertos deben volverse a cerrar, almacenarse a 4 °C y utilizarse en los dos meses siguientes a la apertura para asegurar la máxima actividad y viabilidad de la levadura. No utilice los envases que estén blandos o dañados.