



FOLHA DE DADOS TÉCNICOS

WINDSOR LEVEDURA DE CERVEJA ESTILO BRITÂNICO

Windsor é uma cepa ale inglesa verdadeira que produz uma cerveja com toques de ésteres tanto no paladar como no olfato e um ligeiro sabor de levedura. As cervejas criadas com Windsor descrevem-se geralmente como cervejas inglesas com corpo e frutadas. Os cervejeiros escolhem Windsor para produzir cervejas que variam desde Pale Ale até Porter, com níveis moderados de álcool e com as características de sabor e aroma das melhores cervejas tradicionais. Os estilos autênticos fabricados com esta levedura incluem Milds, Bitters, Irish Reds, Brown Ales, Porters, e Sweet Stouts, mas não se limitam a estes estilos.



PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Classificada como *Saccharomyces cerevisiae*, uma levedura de alta fermentação.

Análise típica* de levedura Windsor:

Percentagem de sólidos 93% - 97%

Células vivas de levedura $\geq 5 \times 10^9$ por grama de levedura seca

Levedura selvagem < 1 por 10^6 células de levedura

Bactérias < 1 por 10^6 células de levedura

O produto final se libera ao mercado apenas após passar uma rigorosa série de testes.

*De acordo com os métodos de análise ASBC e EBC



PROPRIEDADES NA ELABORAÇÃO DA CERVEJA

Num mosto Lallemand de condições padrão a 20°C (68°F) a levedura Windsor exhibe:

Fermentação vigorosa que pode ser completada em 3 dias.

Atenuação média e floculação baixa.

Aroma e sabor são frutados com ésteres, características das ales tradicionais estilo inglês

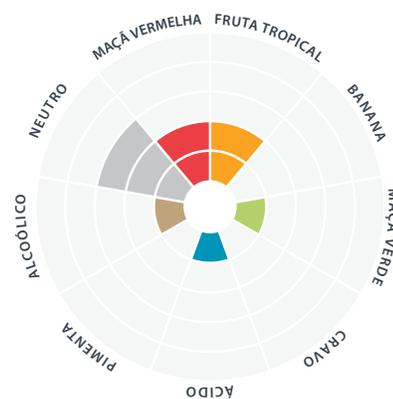
A faixa de temperatura ideal para a levedura Windsor ao produzir estilos tradicionais é de 15°C (59°F) a 22°C (72°F).

Windsor não utiliza o açúcar maltotriose (uma molécula composta de 3 unidades de glicose). A maltotriose está presente nos mostos de puro malte numa média de 10-15%. O resultado será um corpo e uma doçura residual mais pronunciados na cerveja final. Aconselha-se ajustar a gravidade e as temperaturas de maceração de acordo com o resultado desejado.

A velocidade e o tempo de fermentação e o grau de atenuação são dependentes da densidade de inoculação, o manejo da levedura, a temperatura de fermentação, e a qualidade nutricional do mosto. *Se você tiver dúvidas não hesite em contactar-nos pelo email: brewing@lallemand.com*



AROMA E SABOR



FATOS RÁPIDOS

ESTILOS DE CERVEJA

ales frutadas estilo inglês,
pale ale, porter

AROMA

frutado, ésteres

ATENUAÇÃO

média

FAIXA DE FERMENTAÇÃO

15 - 22°C (59 - 72°F)

FLOCULAÇÃO

baixa

TOLERÂNCIA AO ALCÓOL

9% teor alcoólico

TAXA DE INOCULAÇÃO

50 - 100g / hL para atingir um mínimo
de 2,5 - 5 milhões de células / mL



FOLHA DE DADOS TÉCNICOS

WINDSOR LEVEDURA DE CERVEJA ESTILO BRITÂNICO



UTILIZAÇÃO

Na densidade desejada da cerveja, entre outras variáveis, influi a quantidade de inoculação. Para a levedura Windsor, a taxa de inoculação varia entre 50 e 100 gramas de levedura ativa para inocular 100 litros de mosto.

Use uma taxa de inoculação de 50 g por 100L de mosto para atingir um mínimo de 2,5 milhões de células viáveis por ml.

Use uma taxa de inoculação de 100 g por 100L de mosto para atingir um mínimo de 5 milhões de células viáveis por ml.

A taxa de inoculação pode ser ajustada para conseguir o estilo de cerveja desejado ou para se adequar às condições de processamento.

Pode utilizar Windsor na fermentação primária para cervejas de até um 9% teor alcoólico. Para as cervejas acima de 9%, a levedura exigirá a adição de nutrientes, como 1 g / hL de Servomyces.

Calcule a taxa de inoculação exata com a Pitch Rate Calculator (Calculadora de Taxa de Inoculação) em Brewing Tools (Ferramentas de Produção) na nossa página web www.lallemandbrewing.com



REIDRATAÇÃO

Recomenda-se a reidratação de Windsor antes do seu uso. A reidratação e a inoculação líquida reduzirão o stress osmótico na levedura. As orientações de reidratação são bastante simples e apresentam um risco de contaminação muito menor do que um iniciador, o qual é desnecessário com levedura ativa seca.

Polvilhe a levedura na superfície de água limpa e esterilizada 10 vezes o peso da levedura, a 30-35°C (86-95°F). Não use mosto, água destilada ou água de osmose reversa porque produzirá perda de viabilidade. **NÃO MEXA AINDA.** Deixe em repouso durante 15 minutos, em seguida agite para suspender completamente a levedura. Deixe-o mais 5 minutos a 30-35°C. Logo depois equilibre a temperatura da inoculação com a temperatura do mosto e inocule sem demora.

Ajuste a temperatura em passos de 10°C a intervalos de 5 minutos até chegar à temperatura do mosto, acrescentando alíquotas de mosto. Não mude a temperatura por perda natural de calor, pois

isso demorará muito tempo e poderá resultar em perda de viabilidade ou vitalidade.

Uma mudança de temperatura de mais de 10°C produzirá choque térmico, o qual favorece a formação de pequenos mutantes, resultando numa fermentação prolongada ou incompleta e a possível formação de sabores indesejáveis.

A levedura Windsor foi condicionada para sobreviver à reidratação. A levedura contém um reservatório adequado de carboidratos e ácidos graxos não saturados para alcançar um crescimento ativo. É desnecessário arear o mosto para a primeira inoculação.

Ao usar as leveduras de cerveja Lallemand, você pode recolher a levedura e semear de novo igual que faria com qualquer outro tipo de levedura. Refere-se à seção sobre a manipulação de levedura no POP da sua cervejaria.



ARMAZENAMENTO

Deve-se conservar a levedura Windsor em condições secas abaixo de 10°C (50°F).

Windsor perderá rapidamente atividade após a exposição ao ar. Não use pacotes de 500g ou 11g que tenham perdido o vácuo. Deve fechar de novo as embalagens abertas, armazená-las em condições secas abaixo de 4°C e utilizá-las em três dias. Se a embalagem aberta for novamente selada a vácuo imediatamente após a abertura, pode conservar a levedura por até duas semanas abaixo de 4°C.

Não utilize levedura após o prazo de validade impresso na embalagem.

CONTATE-NOS

Para obter mais informações, visite-nos on-line em www.lallemandbrewing.com

Para qualquer pergunta você pode entrar em contato conosco pelo e-mail: brewing@lallemand.com