

Folha de Dados Técnicos

Levedura Angel ALE – CN36

INDUPROPIL

- CN36 é uma excelente levedura destinada para uma ampla variedade de Ales devido ao seu perfil neutro e vigor de fermentação;
- É uma cepa pura e livre de OGM (organismo geneticamente modificado);
- Indicada para cervejas Ale de todos os tipos.

CARACTERÍSTICAS

- Fermentação de inicio rápido, podendo atenuar por completo entre 3~4 dias a 18°C;
- Floculação ALTA;
- Atenuação aparente entre 80~92%;
- Apresenta sutil aroma esterificado sem a presença de aromas indesejados;
- Resulta em cervejas fáceis de beber, com bom corpo e aroma límpidos.
- Em baixas temperaturas o fermento se comporta como lager.

RECOMENDAÇÕES DE USO

Pode-se adicionar o fermento seco diretamente ao mosto para a fermentação, porém em mostos muito concentrados é recomendado o procedimento de reidratação a fim de obter melhor desempenho de inicio de fermentação.

Reidratação:

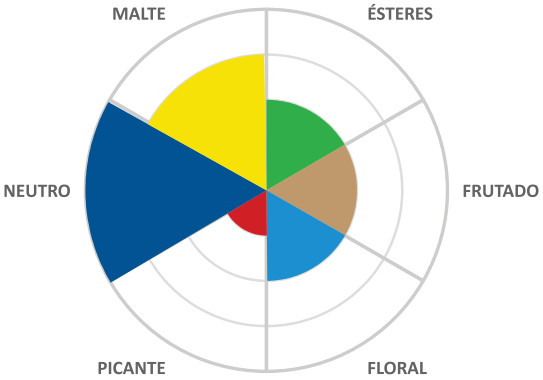
- Polvilhar o fermento em 10x seu volume em água esterilizada ou fervida anteriormente e resfriada a uma temperatura entre 22~30°C;
- Reservar por 15min;
- Agitar o recipiente a fim de dissolver todos os grúmulos de fermento;
- Aclimatar o hidratado de leveduras com parte do mosto já na temperatura de fermentação*;
- Realizar o procedimento em um ambiente limpo a fim de reduzir o risco de contaminações, e se possível em menos de 30min.

Não é necessária a aeração do mosto para o bom desenvolvimento da levedura durante a fermentação.

*ATENÇÃO: nessa etapa NUNCA diminuir a temperatura mais do que 10°C a cada ciclo, ao diminuir a temperatura em 10°C aguardar 15min e repetir o processo até que o hidratado tenha uma diferença de temperatura máxima de 10°C em relação ao mosto a ser fermentado.

TIPO	Ale
°C	10~25 (IDEAL 14~22)
ATENUAÇÃO	80~92%
ABV MÁX	12% (v/v)
PERFIL SENSORIAL	Predominantemente neutra podendo apresentar sutil toque esterificado.
FERMENTAÇÃO	Vigorosa, rápida, alta floculação, s/ off flavors
INDICADA PARA	Ales em Geral: Cream Ale, American Blond, APA, IPA, Double IPA, etc.

AROMA E SABOR



DOSAGEM

0,5~1g/l para mostos com 12°P ou O.G. em 1.048.

Dosagens maiores podem ser necessárias em mostos mais concentrados ou em condições especiais de fermentação.

DADOS ANALÍTICOS

Aparência: pó de cor bege, seco;
Matéria seca: ≥93%
Células Vivas: ≥8,0x10^9UFC/g
Leveduras selvagens: ≤1,0x10^3UFC/g
Bactérias totais: ≤5,0x10^3UFC/g
Lactobacilos: ≤1,0x10^3UFC/g
Microrganismos patogênicos: AUSENTES.

Todos os produtos tem os lotes analisados (*) antes da liberação da produção.

** Referências de métodos: ASBC e EBC*

INGREDIENTES

Levedura seca viva (Saccharomyces cerevisiae), emulsificante E491.

TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO

10~25°C
ideal entre:
14~22°C.



www.indupropil.com.br | 55 3332-4362 | +55 55 99920-0373 | sac@indupropil.com.br