

# Folha de Dados Técnicos Levedura Angel ALE – WA18



- WA18 é uma levedura de alta fermentação destinada para a produção de cervejas de trigo conseguindo realçar os ésteres típicos de tal estilo;
- É uma cepa pura e livre de OGM (organismo geneticamente modificado);
- Indicada para cervejas de trigo Alemãs.

## CARACTERÍSTICAS

- Fermentação de início rápido, podendo atenuar por completo em 96h a 18°C;
- Floculação MÉDIA/ALTA;
- Atenuação aparente entre 80~91%;
- Apresenta ésteres típicos encontrados em cervejas de trigo alemãs como cravo e banana;
- Resulta em cervejas fáceis de beber e com bom corpo.

## 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 início de fermentação.

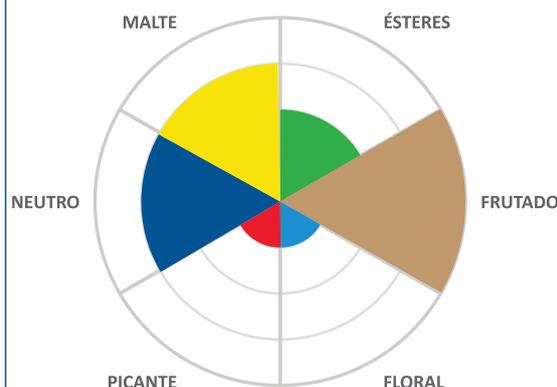
### Reidratação:

- 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 grânulos 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.

## 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:  $\geq 93\%$   
Células Vivas:  $\geq 4,0 \times 10^9$  UFC/g  
Leveduras selvagens:  $\leq 1,0 \times 10^3$  UFC/g  
Bactérias totais:  $\leq 5,0 \times 10^3$  UFC/g  
Lactobacilos:  $\leq 1,0 \times 10^3$  UFC/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

15~25°C  
ideal entre:  
18~22°C.



TIPO	Ale
°C	15~25 (IDEAL 18~22)
ATENUAÇÃO	80~91%
ABV MÁX	10% (v/v)
PERFIL SENSORIAL	Típico de cervejas de trigo Alemãs com tons esterificados e frutados.
FERMENTAÇÃO	Vigorosa, rápida, floculação média/alta, s/ off flavors
INDICADA PARA	Cervejas de trigo tipo Alemã: Weiss, Dunkelweizen, etc.