



## FOLHA DE DADOS TÉCNICOS

# ABBAYE LEVEDURA DE CERVEJA ALE ESTILO BELGA

Abbaye é uma levedura ale de origem belga que foi selecionada pela sua capacidade de fermentar cervejas de estilo belga que podem variar de baixo a alto contido de álcool. Abbaye produz sabores picantes e cítricos típicos das cervejas belgas e trapistas. Quando fermenta à temperatura mais alta os sabores e aromas como tropical, picante, e banana prevalecem. Quando fermenta à temperatura mais baixa Abbaye produz aromas de frutas escuras e sabores como passa, tâmara, e figo. Os estilos tradicionais fabricados com esta levedura incluem Belgian White, Belgian Blonde, Belgian Golden, Dubbel, Tripel, e Quad, mas não se limitam a estes estilos.



## PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análise típica\* de levedura Abbaye:

**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 Abbaye exibe:

Fermentação vigorosa que pode ser completada em 4 dias.

Atenuação alta e floculação média a alta.

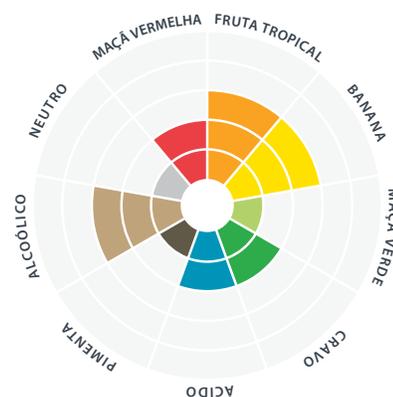
Aroma e sabor são frutados e fenólicos com uma pitada de álcool.

A faixa de temperatura ideal para a levedura Abbaye ao produzir estilos tradicionais é de 17°C (63°F) a 25°C (77°F).

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 contatar-nos pelo email: [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)*



## AROMA E SABOR



## FATOS RÁPIDOS

### ESTILOS DE CERVEJA

belga

### AROMA

picante, frutado, tropical, banana

### ATENUAÇÃO

alta

### FAIXA DE FERMENTAÇÃO

17 - 25°C (63 - 77°F)

### FLOCULAÇÃO

media a alta

### TOLERÂNCIA AO ALCÓOL

14% teor alcoólico

### TAXA DE INOCULAÇÃO

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



FOLHA DE DADOS TÉCNICOS

# ABBAYE LEVEDURA DE CERVEJA ALE ESTILO BELGA



## UTILIZAÇÃO

Na densidade desejada da cerveja, entre outras variáveis, influi a quantidade de inoculação. Para a levedura Abbaye, 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 Abbaye na fermentação primária para cervejas de até um 14% teor alcoólico. Para as cervejas acima de 14%, 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](http://www.lallemandbrewing.com)*



## REIDRATAÇÃO

Recomenda-se a reidratação de Abbaye 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 Abbaye 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 Abbaye em condições secas abaixo de 10°C (50°F).

Abbaye 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](http://www.lallemandbrewing.com)

Para qualquer pergunta você pode entrar em contato conosco pelo e-mail: [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)