





FERMOALE AY4

BIOTECNOLOGÍA

APARIENCIA Polvo	CARACTERÍSTICAS  	CEPA DE LEVADURA <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	SABOR DE LA CERVEZA  
----------------------------	---	--	--

Levadura de alta fermentación de origen americano. Confiere un perfil aromático muy neutro, muy equilibrado, con un perfil fresco y elegante. Ideal para fermentaciones a altas temperaturas, es capaz de potenciar la aromaticidad de las materias primas (malta y lúpulo). Recomendado para la producción de IPA americanas.

CORE

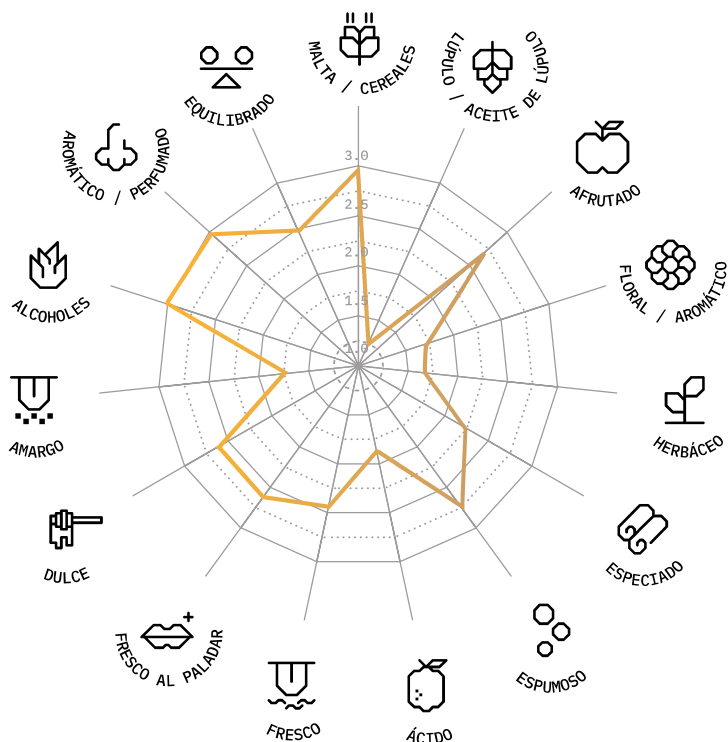
ESTILOS DE CERVEZA	TODOS LOS TIPOS DE ALE AMERICANAS. MUY VERSÁTIL.
CINÉTICA DE FERMENTACIÓN	VELOCIDAD 7 DÍAS A 22°C, 13 DÍAS A 12°C CON 12°P
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	12-28°C
ATENUACIÓN APARENTE	89%
FLOCULACIÓN Y SEDIMENTACIÓN	ALTA

FERMENTACIÓN

DOSIS RECOMENDADA	50-100 g/hL DE MOSTO FRIO DE 12°C A 20°C
VIABILIDAD	> 1 X 10 ¹⁰ CFU/g
CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN SU CONFECCIÓN ORIGINAL CERRADA, EN UN LUGAR FRESCO, SECO, SIN OLORES Y AL ABRIGO DE LA LUZ Y EL CALOR DIRECTO, PREFERIBLEMENTE A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 20°C.

PERFIL AROMÁTICO DE LA CERVEZA CON FERMOALE AY4

(SEGÚN ASBC & DLG) 18°P 22°C



LEVADURAS DE ALTA FERMENTACIÓN