



FERMOALE AY3

Levadura tipo Ale inglés



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Fermoale AY3 es una cepa de levadura especial, utilizada para las cervezas de elevada fermentación. **Fermoale AY3** tiene su origen en el Reino Unido, es utilizada por un gran número de cervecerías artesanales hoy en día.

Fermoale AY3 posee una excelente capacidad de fermentación, y fermenta muy rápidamente. El aroma final es bastante neutro y sólo con ligeras notas de ésteres. **Fermoale AY3** posee una capacidad de sedimentación muy elevada al final de la fermentación. El tiempo de fermentación depende de la cantidad de levadura dosificada, del tipo de propagación y de la temperatura de fermentación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*).

Sustancia seca: 95%

Levadura indígena: Abs

Bacterias totales: < 3/mL

Bacterias Lácticas: < 1/mL

→ DOSIS DE EMPLEO

La dosis standard es de 60-80 g/hL. Cuanto menor es la temperatura, mayor será la dosis recomendada en g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Propagación: en agua esterilizada a una temperatura comprendida entre 28-30°C. Disolver la levadura en una proporción de 1:10 y dejar reposar durante 20 minutos. A continuación, mezclar bien para obtener la suspensión completa de la levadura. Enfriar lentamente, a la misma temperatura de fermentación, mediante la adición de mosto en intervalos cortos. Dispensar la masa cremosa de levadura directamente en el fermentador. También se puede esparcir la levadura en la parte superior del mosto, en el tanque de fermentación y luego mezclar dosificando oxígeno.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

La temperatura standard de fermentación es de 14-22°C.





FERMOALE AY3

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el envase original cerrado, al resguardo de la luz solar, en un lugar seco y libre de olores. Mantener preferiblemente a una temperatura <20°C. No congelar. Utilizar preferiblemente dentro de la fecha indicada en el envase. Utilizar inmediatamente después de su apertura.

Paquetes por 500grs netos en cajas por 1Kg.

Paquetes por 500grs netos en cajas por 10Kg.

