



# FERMOALE AY4

Levadura de tipo Ale americano



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Fermoale AY4** es una cepa de levadura específica, utilizada para la producción de cervezas Ale y otras cervezas de elevada fermentación. **Fermoale AY4** tiene su origen en los Estados Unidos y es utilizada por un gran número de cervecerías artesanales.

Dotada de elevada vitalidad, **Fermoale AY4** posee una excelente capacidad y velocidad de fermentación, que se produce en 4-5 días a 20°C. El perfil aromático es neutro y equilibrado. **Fermoale AY4** posee buenas características de sedimentación al final de la fermentación, sedimentación que se puede mejorar con el uso de Spindasol SB3. El grado de atenuación final y la reducción de diacetilo son relevantes.

## → 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 es relativa a la densidad primitiva y a la temperatura de la temperatura de fermentación. Cuanto más elevada es la densidad, mayor será la dosis recomendada en g/hL.

Entre 12 y 14°P (22°C): 60-80 g/hL

Entre 15 y 18°P (22°C): 80-100 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.





## FERMOALE AY4

### → INFORMACIÓN ADICIONAL

La temperatura standard de fermentación es de 16-22°C.

### → 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.

