



WEISS Arome+

Levadura seca activa para la fermentación de cervezas con trigo, ideal para la expresión de los ésteres y fenoles específicos de las cervezas Weiss y Blanche



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Weiss Arome+ es una levadura ideal para la producción de cervezas de alta fermentación como Blanche, American Wheat y Hefeweizen. Esta cepa de levadura produce los aromas característicos de clavo y plátano; es adecuada para todo tipo de cervezas producidas con trigo. **Weiss Arome+** tiene una excelente capacidad de fermentación y una tolerancia al alcohol de hasta 12%. La duración del proceso de fermentación es de aproximadamente 4-5 días. Esta levadura tiene una baja capacidad de floculación y permanece en suspensión incluso en el producto final.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levadura: *Saccharomyces cerevisiae*.

Materia seca (%): 95 (±1)

Células de levadura vivas (ufc/g): >1x10⁹.

→ DOSIS DE EMPLEO

La dosis varía en base a la densidad inicial del mosto y la temperatura de fermentación. Cuanto mayor es la densidad, mayor es la dosis recomendada en g/hL.

De 12 a 18°P: 60-80 g/hL

>18°P: 80-100 g/hL

Temperatura de fermentación: 12-25°C.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratación: en agua estéril a una temperatura de 25-28°C. Disolver la levadura en proporción entre 1:10 y 1:20 durante aproximadamente 20 minutos. Agitar suavemente para obtener una completa rehidratación de la levadura y llevar lentamente a la misma temperatura de fermentación adicionando pequeñas cantidades de mosto. Inocular la levadura rehidratada en el mosto para fermentar. También es posible inocular directamente la levadura en la superficie del mosto a fermentar, teniendo cuidado de mezclar el mosto insuflando oxígeno.





WEISS Arome+

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Es posible modular el perfil aromático de la cerveza variando las temperaturas de fermentación y la cantidad de células inoculadas. Las temperaturas inferiores a 22°C favorecerán la producción de fenoles mientras que a temperaturas superiores la producción de ésteres. Reduciendo la densidad inicial del mosto y el número de células inoculadas se obtendrá una mayor producción de fenoles, al contrario, una mayor producción de ésteres.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Almacenar con la confección original cerrada, protegido de la luz, en un lugar seco y libre de olores. Almacenar preferiblemente a una temperatura <20°C. No congelar. Usar preferentemente antes de la fecha de caducidad indicada en el paquete. Utilizar inmediatamente después de abrir.

Paquetes 500 g e cajas de 1 kg.

