



Levadura de especialidad, seleccionada para fermentaciones de cervezas de trigo. Produce notas sutiles de ésteres y fenoles típicos de las cervezas de trigo. Permite elaborar cervezas con un perfil de alta "drinkability" y presenta una gran capacidad de mantenerse en suspensión durante la fermentación.

**INGREDIENTES:** Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante E491

**ESTERES TOTALES**

78

ppm a 18°P y 20°C  
en tubos EBC

**ALCOHOLES  
SUPERIORES TOTALES**

404

ppm a 18°P y 20°C  
en tubos EBC

**AZUCARES RESIDUALES**

0 g/l\*

\* corresponde a un atenuación  
aparente de 86%

**FLOCULACION**

baja

**TEMPERATURA DE FERMENTACION:** 12-25°C (53.6-77°F) ideal 18-24°C (64.4-75.2°F)  
para aromas a clavo: debajo de 22 °C (73.4°F)  
para aromas a banana: por encima de 23 °C (73.4°F)

**DOSIS:** 50 a 80 g/hl

**INSTRUCCIONES DE SIEMBRA:**

Previamente a la inoculación, se debe rehidratar la levadura seca en un recipiente con agitación hasta formar una crema. El procedimiento consiste en esparcir la levadura seca en un volumen de agua estéril o mosto 10 veces superior a su propio peso, a una temperatura de 27 °C ± 3 °C (80 °F ± 6°F). Una vez que el peso total de la levadura se encuentre reconstituido en forma de crema (esta etapa lleva de 15 a 30 minutos) se mantiene la agitación suave por otros 30 minutos. Posteriormente se siembra la crema obtenida en los fermentadores. Alternativamente, se puede sembrar directamente levadura seca en el fermentador, asegurando que la temperatura del mosto supere los 20 °C (68 °F). Este procedimiento consiste en esparcir la levadura seca en forma progresiva sobre la superficie del mosto, asegurando que la misma cubra toda el área disponible, evitando la formación de grumos. Se deja en reposo por 30 minutos y luego se mezcla el mosto, por ejemplo, utilizando aireación.

**ANÁLISIS TÍPICOS:**

% peso seco:	94.0 – 96.5
Células viables al envasado:	> 6 x 10 <sup>9</sup> /g
Bacterias totales*:	< 5 / ml
Bacterias ácido acéticas*:	< 1 / ml
Lactobacilos*:	< 1 / ml
Pediococcus*:	< 1 / ml
Levaduras salvajes no <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml
Microorganismos patógenos:	en acuerdo a la regulación vigente

\*Cuando la levadura seca es inoculada a una tasa de 100 g/hl o > 6 x 10<sup>9</sup> células viables / ml

**ALMACENAMIENTO**

Durante el transporte: el producto puede ser transportado y almacenado a temperatura ambiente durante 3 meses, sin que sea afectada su performance.  
A destino: Conservar en lugar fresco (< 10 °C / 50 °F) y ambiente seco.

**VALIDEZ**

El producto almacenado bajo condiciones recomendadas posee una validez de 24 meses contando desde la fecha de elaboración. Los sachets abiertos deben ser sellados y almacenados a 4 °C (39 °F) y utilizados dentro de los 7 días siguientes a la apertura. No deben ser utilizados los sachets blandos o que presenten algún tipo de daño.

Se informa que cualquier cambio en el proceso fermentativo puede alterar la calidad final del producto. Por lo tanto, se sugiere realizar ensayos de fermentación antes de utilizar comercialmente nuestra levadura.

TECHNICAL DATA SHEET - Safbrew™ WB-06 - Rev :OCT2015

The obvious choice for beverage fermentation