



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

### FICHA TÉCNICA

## Excellence® E2F

La levadura Excellence® E2F está perfectamente adaptada a la refermentación de las cervezas. Esta cepa de *Saccharomyces cerevisiae* resiste a los distintos estreses de la refermentación (presión, nivel de alcohol, entorno de FAN bajo, pH bajo), al tiempo que produce bajas cantidades de compuestos secundarios que pueden afectar a la parte aromática.

El producto cumple la normativa de la UE. La pureza y la calidad del producto son controladas por un laboratorio especializado.

### FORMULACIÓN

Levadura seca activa - *Saccharomyces cerevisiae*.

### PROPIEDADES CERVECERAS

- Latencia: corta
- Tolerancia al alcohol: 17% v/v
- Cinética: regular y completa entre 8 y 30°C
- Necesidad de nitrógeno: baja
- Producción de sulfitos: baja
- Floculación: muy buena
- Sedimentación: alta

### CARACTERÍSTICAS

- Levaduras revivibles : > 10,10E10 UFC/g
- Otras levaduras : < 1,10E5 UFC/g
- Mohos: < 10 E3 UFC/g
- Bacterias del ácido láctico: < 10 E5 UFC/g
- Bacterias acéticas: < 10 E4 UFC/g
- Salmonella: Ausente/25g
- Escherichia coli: Ausente/1g
- Estafilococos: Ausente/1g
- Coliformes: < 10 E2 UFC/g

### DOSIS RECOMENDADAS

- - Refermentación: 2-30 g/hL dependiendo del objetivo, el nivel de alcohol y el dióxido de carbono presente
- - Temperatura óptima de fermentación: 15-25 °C

### CÓMO USARLO

- - Verter la cantidad necesaria de levadura en 10 veces su peso en agua estéril a 23 °C +/- 3 °C. Agitar suavemente y dejar reposar durante 15 minutos.
- - La adición de 5 a 10 g/L de azúcar proporcionará una saturación adicional de 2,5 a 5 g/L en función de sus objetivos.
- - La diferencia de temperatura entre la levadura y el depósito debe ser inferior a 10°C.
- - A continuación, vierta la levadura en el tanque de reagrupamiento.

La re-fermentación tiene lugar a 20-25°C, idealmente en 1 o 2 semanas.

### ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE

- - Bolsas de 100 g y 500 g.
- - Envasado en gas protector. Conservar en el envase original cerrado en un lugar fresco y seco (idealmente entre 4 y 10°C). Vuelva a cerrar inmediatamente y de forma hermética cualquier envase abierto. Consérvelo a 4°C y utilícelo dentro de los 7 días siguientes a su apertura. Respete la fecha de caducidad que figura en el envase.

*PF/15-02-2022. Para uso en cervecerías. Para la preparación de productos para el consumo humano directo. La información se da a título informativo y según nuestro estado actual de conocimientos, sin ningún compromiso ni garantía. Producido de acuerdo con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas utilizadas en la elaboración de alimentos por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el FCC. Las condiciones de uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas locales.*

# Brewline®