



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

SCHEDA TECNICA

Excellence® E2F

Il ceppo Excellence® E2F è perfettamente adatto alla **rifermentazione** delle birre. Questo ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* resiste ai vari stress della rifermentazione (pressione, grado alcolico, ambiente FAN basso, pH basso) mentre produce basse quantità di composti secondari che possono influenzare la parte aromatica.

Il prodotto è conforme ai regolamenti UE. La purezza e la qualità del prodotto sono controllate da un laboratorio specializzato.

FORMULAZIONE

Lievito secco attivo - *Saccharomyces cerevisiae*.

PROPRIETÀ DELLA BIRRA

- **Latenza:** breve
- **Tolleranza all'alcol:** 17% v/v
- **Cinetica:** regolare e completa tra 8 e 30°C
- **Fabbisogno di azoto:** basso
- **Produzione di solfiti:** bassa
- **Flocculazione:** molto buona
- **Sedimentazione:** alta

CARATTERISTICHE

- **Lieviti reversibili:** > 10.10E10 CFU/g
- **Altri lieviti:** < 1,10E5 CFU/g
- **Muffe:** < 10 E3 CFU/g
- **Batteri dell'acido lattico:** < 10 E5 CFU/g
- **Batteri acetici:** < 10 E4 CFU/g
- **Salmonella:** Assente/25g
- **Escherichia coli:** assente/1g
- **Stafilococchi:** assenti/1g
- **Coliformi:** < 10 E2 CFU/g

DOSI RACCOMANDATE

- **Rifermentazione:** 2-30 g/hL a seconda dello scopo, del livello di alcol e dell'anidride carbonica presente
- **Temperatura ottimale di fermentazione:** 15-25 °C

COME USARE

- Versare la quantità necessaria di lievito in 10 volte il suo peso in acqua sterile a 23 °C +/- 3 °C. Agitare delicatamente e lasciare riposare per 15 minuti.
- Aggiungendo da 5 a 10 g/L di zucchero si otterrà una saturazione supplementare da 2,5 a 5 g/L a seconda dei vostri obiettivi
- La differenza di temperatura tra il lievito e il serbatoio deve essere inferiore a 10°C
- Poi versare il lievito nel tank di miscelazione

La rifermentazione avviene a 20-25°C, idealmente entro 1 o 2 settimane

STOCCAGGIO & IMBALLAGGIO

- Confezione da 100 g e da 500 g.
- Conservare nel suo imballo originale ermeticamente chiuso, in un luogo fresco, asciutto e inodore. Rispettare la DLUO scritta sulla confezione. Utilizzare rapidamente dopo l'apertura.

PF/15-02-2022. Per l'uso in birreria. Per la produzione di prodotti per il consumo umano diretto. Informazioni fornite a titolo puramente informativo e secondo lo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno o garanzia. Prodotto in conformità alle specifiche di purezza raccomandate per gli enzimi utilizzati nella lavorazione degli alimenti dal Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA) e dalla FCC. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme locali.

Brewline®