



FICHA TÉCNICA

ABBAYE LEVADURA DE CERVEZA ALE ESTILO BELGA

Abbaye es una levadura ale de origen belga que fue seleccionada por su capacidad para fermentar cervezas belga que pueden variar desde bajo hasta alto contenido de alcohol. Abbaye produce sabores picantes y afrutados típicos de las cervezas belgas y trapenses. Cuando se fermenta a temperaturas más altas, los sabores y aromas a frutas tropicales, especiados y a plátano prevalecen. A temperaturas más bajas, Abbaye produce un perfil a frutas oscuras y sabor a uva, pasa, dátil e higo. Los estilos tradicionales elaborados con esta levadura incluyen, pero no se limitan, a Belgian White, Belgian Blonde, Belgian Golden, Dubbel, Tripel y Quad.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Clasificada como *Saccharomyces cerevisiae*, es una levadura de fermentación

alta. Análisis típico* de la levadura Abbaye:

Tanto por ciento de sólidos 93% - 97%

Células de levadura vivas $\geq 5 \times 10^9$ por gramo de levadura seca

Levadura silvestre < 1 por 10^6 células de levadura

Bacteria < 1 por 10^6 células de levadura

El producto final sale al mercado sólo después de pasar una serie rigurosa de pruebas.

*De acuerdo con los métodos de análisis ASBC y EBC



PROPIEDADES DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

En un mosto estándar utilizado por Lallemand a 20°C (68°F) la levadura Abbaye exhibe:

Fermentación vigorosa que se puede completar en 4 días.

Atenuación alta y floculación de media a alta.

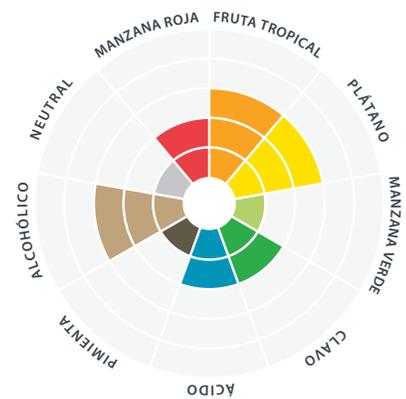
El aroma y sabor son afrutados y fenólicos con un toque de alcohol.

El rango óptimo de temperatura para la levadura Abbaye cuando se producen estilos tradicionales es de 17°C (63°F) a 25°C (77°F).

La velocidad, el tiempo de fermentación y el grado de atenuación dependen de la tasa de inoculación, el manejo de la levadura, la temperatura de fermentación y la calidad nutricional del mosto. *Si usted tiene cualquier pregunta por favor contáctenos al correo electrónico: brewing@lallemand.com*



SABOR Y AROMA



DATOS RÁPIDOS

ESTILOS DE CERVEZA

Belga

AROMA

Picante, afrutado, tropical, plátano

ATENUACIÓN

Alta

GAMA DE FERMENTACIÓN

17 - 25°C (63 - 77°F)

FLOCULACIÓN

Media a alta

TOLERANCIA AL ALCOHOL

14% por volumen

TASA DE INOCULACIÓN

50 - 100g / hL para lograr un mínimo de 2,5 - 5 millones de células / mL



FICHA TÉCNICA

ABBAYE LEVADURA PARA ALE ESTILO BELGA



USO

Según la densidad deseada del mosto, entre otras variables, la tasa de inoculación puede variar. Para la levadura Abbaye, dicha tasa varía entre 50 y 100 gramos de levadura seca para inocular 100 litros de mosto.

Inocular 50 g por 100L de mosto para lograr un mínimo de 2,5 millones de células viables por ml.

Inocular 100g por 100L de mosto para lograr un mínimo de 5 millones de células viables por ml.

La tasa de inoculación puede ser ajustada para conseguir el estilo de cerveza deseado o para adaptarse a las condiciones de procesamiento. Se puede usar Abbaye en fermentación primaria para cervezas de hasta un 14% de alcohol por volumen. Para las cervezas por encima del 14%, la levadura requerirá la adición de nutrientes, como 1g / hL de Servomyces.

Calcule la tasa exacta de inoculación recomendada con la Pitch Rate Calculator (Calculadora de Tasa de Inoculación) en Brewing Tools (Herramientas de Producción) en nuestra página web www.lallemandbrewing.com



HIDRATACIÓN

Se recomienda la hidratación de Abbaye antes de su uso. La hidratación y la inoculación en forma líquida reducirán el estrés osmótico de la levadura. Las pautas de hidratación son muy sencillas y presentan un riesgo de contaminación mucho menor que un "starter", lo cual es innecesario con levadura seca.

Espolvorear 10 veces el peso de la levadura en agua limpia y esterilizada a 30-35°C (86-95°F). No use mosto, agua destilada, o agua de ósmosis inversa, ya que eso producirá pérdida de viabilidad. **NO AGITE TODAVÍA.** Dejar en reposo durante 15 minutos, luego agitar para suspender completamente la levadura. Dejarlo 5 minutos más a 30-35°C. En seguida ajustar la temperatura de la inoculación a la del mosto y arrojar sin demora.

Atemperar en pasos de 10°C a intervalos de 5 minutos hasta llegar a la temperatura del mosto, agregando cantidades proporcionales de mosto. No atempere mediante la pérdida natural de calor, pues esto tardará demasiado tiempo y podría resultar en pérdida de viabilidad o vitalidad.

Un cambio de temperatura de más de 10°C producirá choque térmico, lo cual favorece la formación de pequeños mutantes, resultando en una fermentación prolongada o incompleta y el posible desarrollo de sabores no deseados.

La levadura Abbaye ha sido acondicionada para sobrevivir a la hidratación. La levadura contiene un adecuado depósito de carbohidratos y ácidos grasos no saturados para lograr un crecimiento activo. No es necesario airear el mosto para la primera inoculación.

Cuando se utiliza levadura de cerveza Lallemand, se puede recolectar la levadura y arrojar de nuevo tal y como lo haría con cualquier otro tipo de levadura. Referirse a la sección sobre el manejo de levadura en el POE de su cervecería.



ALMACENAMIENTO

Se debe almacenar la levadura Abbaye en condiciones secas por debajo de 10°C (50°F).

Abbaye perderá rápidamente actividad después de ser expuesta al aire. No utilice envases de 500g u 11g que hayan perdido el vacío. Se deben cerrar de nuevo los envases abiertos, almacenarse en condiciones secas por debajo de 4°C y utilizarse en un plazo de 3 días. Si se sella al vacío el envase inmediatamente después de abrirlo, se puede almacenar la levadura hasta dos semanas por debajo de 4°C.

No utilice la levadura después de la fecha de caducidad impresa en el envase.

CONTÁCTENOS

Para más información, por favor visítenos en www.lallemandbrewing.com

Para cualquier pregunta puede ponerse en contacto con nosotros a través del correo electrónico: brewing@lallemand.com