



FICHA TÉCNICA

LONDON ESB LEVADURA DE CERVEZA ALE ESTILO INGLÉS

London ESB es una auténtica cepa ale inglesa verdadera, se destaca por un rendimiento de fermentación fiable y una producción de éster moderada que deja brillar los sabores y aromas de la malta y el lúpulo. London ESB fue seleccionada de la colección de levaduras Lallemand y es una opción excelente no sólo para elaborar la cerveza Extra Special Bitter, sino también para otros estilos auténticos del Reino Unido como Pale Ale, Bitter y Mild. London ESB también se puede utilizar para la producción de sidras.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análisis típico* de la levadura London ESB:

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 London ESB exhibe:

Fermentación vigorosa que se puede completar en 3 días.

Media atenuación y baja floculación.

El aroma y sabor varían entre neutros y ligeramente afrutados con un toque de ésteres lo cual permite que brillen los aromas y sabores de la malta.

En la elaboración de estilos tradicionales, el rango óptimo de temperatura para la levadura London ESB cuando se producen estilos tradicionales es de 18°C (65°F) a 22°C (72°F).

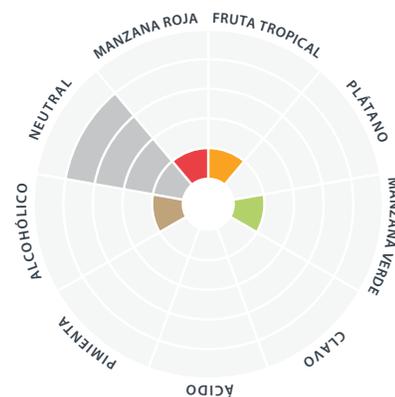
London ESB no utiliza la maltotriosa de azúcar (una molécula compuesta de 3 unidades de glucosa). La maltotriosa está presente en los mostos en un promedio de 10-15%.) así que la cerveza final tendrá más cuerpo y mayor cantidad de azúcares residuales.

Se aconseja ajustar la gravedad y las temperaturas de maceración según el resultado deseado.

La velocidad de fermentación, el tiempo de fermentación y el grado de atenuación dependen de la densidad tasa de inoculación, el manejo de la levadura, la temperatura de fermentación y la calidad nutricional del mosto. *Si tiene alguna pregunta no dude en ponerse en contacto con nosotros en brewing@lallemand.com*



SABOR Y AROMA



DATOS RÁPIDOS

ESTILOS DE CERVEZA

Ales estilo inglés, pale ale

AROMA

Afrutado, notas de ésteres y malta

ATENUACIÓN

Media

GAMA DE FERMENTACIÓN

18 - 22°C (65 - 72°F)

FLOCULACIÓN

Baja

TOLERANCIA AL ALCOHOL

12% por volumen

TASA DE INOCULACIÓN

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



FICHA TÉCNICA

LONDON ESB LEVADURA DE CERVEZA ALE ESTILO INGLES



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 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 London ESB para fermentar cervezas de hasta un 12% de alcohol por volumen. Para la elaboración de cervezas con más de 12% de alcohol, la levadura requiere la adición de nutrientes, como 1g/hL de Servomyces.

Se puede usar una tasa de inoculación de 25g de London ESB por 100L para la producción de sidras.

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 London ESB antes de su uso. La hidratación y la inoculación en forma líquida reducirán el estrés osmótico en la levadura. Las pautas de hidratación son muy sencillas y presentan un riesgo de contaminación mucho menor que un iniciador, lo cual es innecesario con levadura activa desecada.

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.

En intervalos de 5 minutos, reducir 10°C la levadura hidratada hasta llegar a la temperatura del mosto, agregando cantidades proporcionales del mismo. No atempere mediante la pérdida

natural de calor, ya que el largo tiempo necesario podría resultar en una pérdida de viabilidad o vitalidad.

Un cambio de temperatura de más de 10°C producirá choque térmico, favoreciendo la formación de pequeños mutantes, resultando en una fermentación prolongada o incompleta además del posible desarrollo de sabores no deseados.

La levadura London ESB 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.

Las levaduras cerveceras de Lallemand se pueden recolectar y reutilizar de nuevo en las siguientes elaboraciones, como cualquier otro tipo de levadura cervecera.

Se recomienda seguir las instrucciones reflejadas en el Procedimiento Operativo Estandarizado (POE) de su cervecería.



ALMACENAMIENTO

La levadura London ESB debe almacenarse en condiciones secas y por debajo de los 10°C (50°F).

London ESB perderá rápidamente actividad si pierde el vacío. No utilice envases de 500g o 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 el envase se sella al vacío inmediatamente después de abrirlo, la levadura se puede almacenar la levadura hasta dos semanas por debajo de los 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