



FICHA TÉCNICA

BELLE SAISON LEVADURA DE CERVEZA ALE ESTILO BELGA

Belle Saison es una levadura de cerveza estilo belga seleccionada específicamente por su capacidad para producir cervezas estilo Saison. Belle Saison permite a los cerveceros crear fácilmente cervezas tipo Saison con todas las características esperadas de este estilo clásico. Belle Saison fue diseñada para la fermentación temperatura cálida conforme a los métodos de producción tradicionales, así que las cervezas elaboradas con Belle Saison presentan los sabores y aromas del tipo "Farmhouse", una cerveza afrutada, picante, y refrescante.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Clasificada como *Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus*, es una levadura de fermentación alta. Análisis típico* de la levadura Belle Saison:

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 rigurosa serie de pruebas.

*De acuerdo con los métodos de análisis ASBC y EBCs



PROPIEDADES DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

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

Fermentación vigorosa que se puede completar en 4 días.

Atenuación alta y floculación baja.

El aroma y sabor son típicos del estilo Saison con notas cítricas y picantes.

El rango óptimo de temperatura para la levadura Belle Saison cuando se producen estilos tradicionales es de 15°C (59°F) a 35°C (95°F).

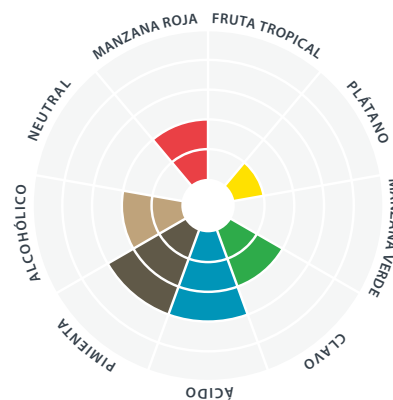
Las cepas *Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus* son capaces de utilizar dextrinas.

Debe asegurar que los procedimientos de limpieza son adecuados para evitar cualquier contaminación cruzada con otras fermentaciones.

La velocidad y el tiempo de fermentación y el grado de atenuación dependen de la densidad 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

Saison

AROMA

Cítrico, pimienta

ATENUACIÓN

Alta

GAMA DE FERMENTACIÓN

15 - 35°C (59 - 95°F)

FLOCULACIÓN

Media a alta

TOLERANCIA AL ALCOHOL

15% por volumen

TASA DE INOCULACIÓN

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



FICHA TÉCNICA

BELLE SAISON LEVADURA DE CERVEZA ALE ESTILO BELGA



USO

Según la densidad deseada del mosto, entre otras variables, la tasa de inoculación puede variar. Para la levadura Belle Saison, 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 Belle Saison en fermentación primaria para cervezas de hasta un 15% de alcohol por volumen. Para las cervezas por encima del 15%, 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 Belle Saison 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 atemperar 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 un 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 Belle Saison ha sido acondicionada para sobrevivir durante 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

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

Belle Saison 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