

## FICHA TÉCNICA

# BRY-97 ALE ESTILO COSTA OESTE AMERICANA

BRY-97 es una levadura de cerveza de la costa del oeste estadounidense que fue seleccionada de la colección de cultivos del Instituto Siebel por su capacidad para producir cervezas ale de alta calidad. BRY-97 es una cepa neutra con alta capacidad de floculación que se puede usar para una amplia variedad de cervezas de estilo norteamericano. Las cervezas tradicionales hechas con BRY-97 incluyen, pero no se limitan, a Cream Ale, American Wheat, Scotch Ale, American Pale Ale, American Amber, American Brown, American IPA, American Stout, Russian Imperial Stout, Imperial IPA, Roggen/Rye, Old Ale y American Barleywine.



## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Clasificada como *Saccharomyces cerevisiae*, es una levadura de fermentación alta. Análisis típico\* de la levadura BRY-97:

**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 EBC



## PROPIEDADES DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

En un mosto estándar utilizado por Lallemand a 20°C (68°F) la levadura BRY-97 exhibe:

Fermentación vigorosa que se puede completar en 4 días.

Atenuación de media a alta y floculación alta.

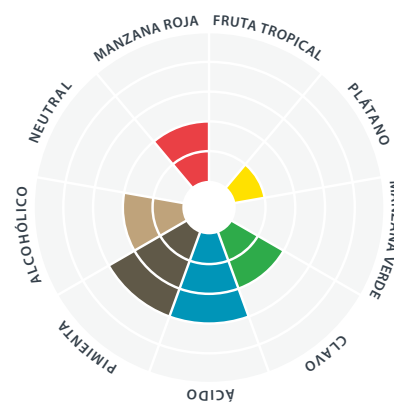
El aroma y sabor son neutros con un toque de éster.

El rango óptimo de temperatura para la levadura BRY-97 cuando se producen estilos tradicionales es de 15°C (59°F) a 22°C (72°F).

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](mailto:brewing@lallemand.com)*



## SABOR Y AROMA



## DATOS RÁPIDOS

### ESTILOS DE CERVEZA

Ales estilo norteamericano

### AROMA

Neutro con bajo perfil esterificado

### ATENUACIÓN

Media a alta

### GAMA DE FERMENTACIÓN

15 - 22°C (59 - 72°F)

### FLOCULACIÓN

alta

### TOLERANCIA AL ALCOHOL

13% por volumen

### TASA DE INOCULACIÓN

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



FICHA TÉCNICA

# BRY-97 LEVADURA DE CERVEZA ALE ESTILO NORTEAMERICANO



## USO

Según la densidad deseada del mosto, entre otras variables, la tasa de inoculación puede variar. Para la levadura BRY-97, 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 BRY-97 para fermentar cervezas de hasta un 13% de alcohol por volumen. Para la elaboración de cervezas con más de 13% de alcohol la levadura requiere 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](http://www.lallemandbrewing.com)*



## HIDRATACIÓN

Se recomienda la hidratación de BRY-97 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 "starter", lo cual es innecesario con levadura seca.

Espolvorear 110 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,

ya que el largo tiempo necesario podría resultar en 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 BRY-97 ha sido acondicionada durante 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 BRY-97 debe almacenarse en condiciones secas y por debajo de los 4°C (39°F).

BRY-97 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 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](http://www.lallemandbrewing.com)

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