



Ficha Técnica

MUNICH CLASSIC

LEVADURA PARA CERVEZAS DE TRIGO

LalBrew® Munich Classic es una cepa de levadura para cervezas de trigo bávaras seleccionada de la Colección de Cultivos Doemens. Aporta el aroma especiado y afrutado típico de las cervezas de trigo alemanas. Esta cepa es fácil de usar en un amplio rango de recetas y condiciones de fermentación, haciéndola una excelente opción para un gran número de estilos de cervezas de trigo tradicionales. LalBrew® Munich Classic es una levadura apta para su recolección superficial (top cropping), por lo que puede utilizarse de manera tradicional en los clásicos fermentadores abiertos. Los estilos que pueden elaborarse con LalBrew® Munich Classic incluyen, pero no se limitan a: Weizen/Weissbier, Dunkelweizen y Weizenbock.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análisis típico de la levadura LalBrew® Munich Classic:

Sólidos totales	93% - 97%
Viabilidad	≥ 5 x 10 ⁹ ufc/g de levadura seca
Levaduras salvajes	< 1 en 10 ⁶ células
Cepas <i>diastaticus</i>	Indetectables
Bacterias	< 1 en 10 ⁶ células

El producto terminado se pone al mercado solamente después de pasar una serie de rigurosos tests.

* Ver hoja de especificaciones para más información



PROPIEDADES CERVECERAS

En un mosto con condiciones estándar de Lallemand a 20°C (68°F) la levadura LalBrew® Munich Classic consigue:

Fermentación vigorosa, pudiendo completarse en 4 días.

Media a Alta Atenuación y Baja Floculación.

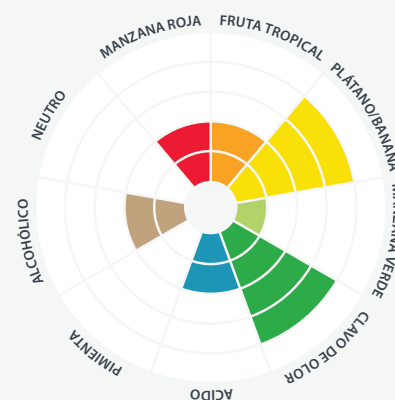
Aromas y sabores balanceados, con marcadas notas de banana/plátano y clavo de olor.

El rango óptimo de temperatura para la levadura LalBrew® Munich Classic varía entre 17°C (63°F) y 22°C (72°F) cuando se producen estilos tradicionales.

La fase de latencia, tiempo total de fermentación, atenuación y aroma dependen de la tasa de inoculación, manejo de la levadura, temperatura durante la fermentación y calidad nutricional del mosto. *Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a brewing@lallemand.com*



PERFIL ORGANOLÉPTICO



GUÍA RÁPIDA

ESTILOS CERVECEROS

Cervezas de trigo de Baviera

AROMA

Afrutado, banana/plátano, especiado

ATENUACIÓN

Media a alta

RANGO DE FERMENTACIÓN

17 - 22°C (63 - 72°F)

FLOCULACIÓN

Baja

TOLERANCIA AL ALCOHOL

12% vol

TASA DE INOCULACIÓN

50-100g/hL para alcanzar un mínimo de 2,5-5 millones de células/ml



Ficha Técnica

MUNICH CLASSIC LEVADURA PARA CERVEZAS DE TRIGO



MODO DE EMPLEO

La tasa de inoculación afectará directamente al rendimiento de la fermentación y aromas producidos. Para LalBrew® Munich Classic, una dosificación de 50 a 100g/hL de mosto es suficiente para lograr resultados óptimos en la mayoría de fermentaciones. Fermentaciones de mostos de muy alta densidad, alta cantidad de adjuntos o bien mostos muy ácidos, pueden requerir mayores cantidades e incluso la adición de nutrientes para asegurar una fermentación adecuada.

Calcule la cantidad exacta a añadir mediante nuestra Pitch Rate Calculator (Calculadora para Tasas de Inoculación) en www.lallemandbrewing.com

LalBrew® Munich Classic puede ser reutilizada tal y como cualquier otra levadura siguiendo el protocolo interno de su cervecería en cuanto al manejo de levadura. En este caso, se requiere que el mosto sea oxigenado.



CONSERVACIÓN

La levadura LalBrew® Munich Classic se debería almacenar en condiciones secas y en su propio envase por debajo de los 4°C (39°F). Una vez abierto, puede perder su actividad muy rápidamente.

No utilice paquetes de 500g o sobres de 11g si han perdido el vacío. Los envases abiertos deben ser cerrados lo más rápido posible, conservarlos en frío por debajo de los 4°C (39°F), y ser usados en los próximos 3 días. Si el paquete abierto se envasa al vacío al instante, y almacenado por debajo de la temperatura mencionada, se podría utilizar hasta su fecha de expiración. No utilice la levadura una vez haya vencido la fecha de expiración que se muestra impresa en el envase.

El rendimiento de la levadura está garantizado siempre y cuando se haya almacenado correctamente y se haya utilizado antes de la fecha de expiración. En este sentido, la levadura seca Lallemand es muy robusta y algunas cepas pueden incluso tolerar breves periodos de condiciones no óptimas.

Para cualquier pregunta, no dude en contactar con nosotros. Tenemos un equipo de técnicos que estarán dispuestos a ayudarle y guiarle en sus fermentaciones.



REHIDRATACIÓN

La hidratación de la levadura LalBrew® Munich Classic se recomienda previamente a su inoculación en el mosto con el fin de reducir el estrés de las células en su transición de seca a líquida. En muchos casos, dicho estrés no es suficientemente significativo para alterar el rendimiento de una fermentación ni el aroma producido, por lo que se pueden lograr buenos resultados añadiendo la levadura seca directamente al mosto frío. No obstante, le recomendamos hidratar en aquellos casos donde la fermentación sea más estresante para la levadura, es decir, en mostos de alta densidad o bien en mostos ácidos, donde las condiciones pueden alterar al rendimiento y por lo tanto al perfil de la cerveza resultante. El nutriente Go-Ferm Protect Evolution tiene un efecto positivo en el proceso de hidratación y permite mejorar significativamente el rendimiento de la fermentación.

Las instrucciones para la hidratación de la levadura son simples y presentan un riesgo muy bajo de contaminación en comparación con un estárter, el cual es innecesario cuando se utiliza la cantidad recomendada de levadura seca activa.

Espolvoree la levadura sobre la superficie de unas 10 veces su peso de agua limpia y estéril, a una temperatura de 30-35°C (86-95°F). No utilice mosto, o agua osmotizada o destilada, ya que produciría una pérdida de viabilidad. **Agitar suavemente**, mantener en reposo durante 15 minutos, y luego volver a agitar para homogenizar la levadura completamente. Mantener en reposo durante 5 minutos a 30-35°C.

Sin demora, ajustar la temperatura de la levadura rehidratada a la temperatura del mosto, mezclando con alícuotas de mosto frío. El mosto debería añadirse en intervalos de 5 minutos teniendo en cuenta que no disminuya más de 10°C de repente, para evitar un choque térmico a la levadura. Dicho efecto, dicho efecto, causará la formación de mutantes de tipo petite los cuales se traducen en fermentaciones largas o no terminadas, dando también lugar a aromas no deseados. No permita que el proceso de atemperado se produzca de manera natural, ya que un proceso muy largo podría ocasionar pérdidas de viabilidad o vitalidad.

Inocular la levadura en el mosto frío sin demora. La levadura LalBrew® Munich Classic ha sido acondicionada para sobrevivir durante el proceso de hidratación. Además, contiene una reserva adecuada de carbohidratos y ácidos grasos insaturados los cuales permiten lograr un crecimiento activo. Por este motivo, no es necesario airear u oxigenar el mosto con el uso de nuestra levadura seca en su primer uso.

CONTACTA CON NOSOTROS

Para obtener más información, visita www.lallemandbrewing.com

Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a brewing@lallemand.com