



LEVADURAS MONJECITOS

CONTACTO

T. - (55) 4371-4867
levaduras@monjecitos.com
www.monjecitos.com

FICHA TÉCNICA - LEVADURA ALE

cepa alemana de trigo Sor Teresa - *Saccharomyces cerevisiae*

La cepa Sor Teresa es la cepa más utilizada en Alemania para la elaboración de cervezas de trigo. Produce la turbidez y sabor a levadura característica las cervezas alemanas de trigo. El perfil de ésteres a plátano y fenoles a clavo cambia según la temperatura de fermentación: entre 18 y 19 grados centígrados se produce una cerveza limpia, entre 20 y 21 grados el perfil está hacia el clavo y, a mayores temperaturas, el perfil se va afrutando.

CARACTERÍSTICAS DE FERMENTACIÓN:

Rango de temperatura: 18 a 23 grados centígrados

Atenuación: 72-76%

Aromas a Frutas/Especies: 5/5 sobre un 5/5 de cepas belgas muy aromáticas

Floculación: Baja - 0 sobre un 5 de cepas inglesas muy floculantes

Tolerancia etílica: 8%

ESTILOS: Es una cepa usada para todos los estilos alemanes de trigo.

DOSIS: El número de células de cada presentación está calculado para resultar en una inoculación final de 0.75 millones de células por ml por grado Plato de mosto. La cantidad de células debe de ser proporcional a la cantidad de fermentación: a mayor densidad inicial, mayor debe de ser la cantidad de células.

INSTRUCCIONES DE USO (<https://monjecitos.com/como-usar-nuestro-producto/>): Las preparaciones de levadura fresca fueron crecidas con condiciones óptimas y están listas para usarse. No se requieren precultivos. Se deben de mantener cerradas para garantizar la esterilidad. En caso de que se almacenen por varias semanas es normal que se acumule bióxido de carbono, el cual se puede liberar para disminuir la presión, girando la tapa y volviendo a cerrar rápidamente, pero sin destapar completamente el envase. Para evitar estrés térmico a la levadura, media hora antes de utilizarse se debe de sacar de refrigeración y permitir que el tubo alcance la temperatura de fermentación. Por su peso, las células tienden a sedimentarse y deben de resuspenderse con un golpeteo suave del recipiente, sin invertir el envase, ni con una agitación fuerte que provocaría el derramamiento de la levadura al abrirse el envase (de una forma similar a un refresco que se agita). Después de resuspender las levaduras del fondo, el envase se debe sanitizar. Una vez que el mosto alcanzó la temperatura de fermentación, el contenido completo del envase se debe de verter al mosto. La fermentación debe de ser evidente antes de 24 horas.

ALMACENAMIENTO: Las preparaciones se deben de mantener en refrigeración a una temperatura de 4 grados centígrados. Nunca se deben de congelar.

VIDA DE ANAQUEL: Las preparaciones se garantizan con una viabilidad mayor al 95%. Conforme pasan los meses, aún en refrigeración, se va perdiendo aproximadamente un 10% de viabilidad mensualmente, por lo que se recomienda usarse tan pronto como sea posible. La caducidad de las preparaciones es de 4 meses a partir de la fecha de manufactura.

ANÁLISIS: Viabilidad > 99% con morfología única bajo el microscopio. Total de bacterias anaeróbicas < 1.0 ufc / 7.5 x 10⁷ células. Total de bacterias aeróbicas < 1.0 ufc / 7.5 x 10⁷ células. Total de levaduras *Saccharomyces silvestres* < 1.0 ufc / 7.5 x 10⁷ células. Total de levaduras no *Saccharomyces* < 1.0 ufc / 7.5 x 10⁷ células. Total de levaduras *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* < 1.0 ufc / 7.5 x 10⁷ células.

TÉRMINOS DE SERVICIO: Los procesos de fermentación están sujetos a la variabilidad de muchos factores a controlar en las plantas de producción. Por lo que los productores de bebidas fermentadas deben de realizar ensayos de sus procesos antes de utilizar nuestras levaduras para la producción final de sus productos. Leer los términos de servicio: <https://monjecitos.com/terminos-del-servicio/>