



HOJA DE DATOS TÉCNICOS

CBC-1 LEVADURA DE ACONDICIONAMIENTO EN BARRIL Y BOTELLA



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análisis típico* de la levadura CBC-1:

Tanto por ciento de sólidos 93% - 97%

Células vivas de levadura $\geq 1 \times 10^{10}$ por gramo de levadura desecada

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

CBC-1 es una levadura matadora, lo que significa que secreta una proteína tóxica que puede inhibir cepas sensibles (la mayoría de las cepas de cerveza es susceptible a la matadora). Aunque este es un rasgo positivo de levadura cuando se realiza una fermentación o refermentación pura con CBC-1, debe asegurarse que los procedimientos de limpieza son adecuados para evitar cualquier contaminación al cruzarse con otras fermentaciones.



PROPIEDADES DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

FERMENTACIÓN PRIMARIA

En un mosto Lallemand de condiciones estándar a 20°C (68°F) la levadura CBC-1 exhibe:

Fermentación vigorosa que se puede completar en 3 días.

El aroma y sabor son neutros.

CBC-1 no utiliza la maltotriosa de azúcar (una molécula compuesta de 3 unidades de glucosa) así que la cerveza final tendrá más cuerpo y dulzura residual. Se aconseja ajustar las temperaturas de maceración de acuerdo con el resultado deseado.

La temperatura óptima para la fermentación primaria con levadura CBC-1 para elaborar estilos tradicionales es 20°C (72°F).

REFERMENTACIÓN

Es preferible agregar un azúcar de cebo como dextrosa.

Se puede completar la refermentación en 2 semanas a las temperaturas recomendadas.

La gama óptima de temperaturas para la levadura CBC-1 cuando se refermenta es de 15°C (59°F) a 25°C (77°F).

CBC-1 contiene una reserva adecuada de carbohidratos y ácidos grasos no saturados. Es probable que ocurra división celular (normalmente una vez) en la botella.

Se puede modificar la temperatura y la tasa de inoculación para conseguir los resultados deseados. Si la cerveza ya está parcialmente carbonatada, se puede disminuir la adición de azúcar de cebo.

CBC-1 fue seleccionada específicamente de la colección de levaduras Lallemand por sus propiedades de refermentación y se recomienda para el acondicionamiento tanto en barril como en botella. CBC-1 fermenta eficientemente debido a su alta resistencia al alcohol y a la presión. El sabor es neutral así que se conserva el carácter original de la cerveza. Al final de la refermentación la levadura se asienta y forma una capa densa. La levadura CBC-1 también se puede utilizar para la fermentación primaria de cervezas al estilo champaña, cervezas de frutas, y sidras.

✓ DATOS RÁPIDOS

ESTILOS DE CERVEZA

cervezas al estilo champaña y cervezas de frutas

GAMA DE FERMENTACIÓN

primaria: 20°C (72°F)
refermentación: 15-25°C (59-77°F)

TOLERANCIA DEL ALCOHOL

12 - 14% ABV

TASA DE INOCULACIÓN

primaria: 50-100g / hL
refermentación: 10g de levadura por 1hL



HOJA DE DATOS TÉCNICOS

CBC-1 LEVADURA DE ACONDICIONAMIENTO EN BARRIL Y BOTELLA



USO

En la densidad deseada de la cerveza, entre otras variables, influye la cantidad de inoculación. Para la levadura CBC-1, la tasa de inoculación para fermentación primaria varía entre 50 y 100 gramos de levadura activa para inocular 100 litros de mosto.

Para fermentación primaria usar una inoculación de 50 g por 100L de mosto para lograr un mínimo de 5 millones de células viables por ml.

Para fermentación primaria usar una inoculación de 100g por 100L de mosto para lograr un mínimo de 10 millones de células viables por ml.

Para fermentación secundaria/refermentación en botella se puede usar una tasa de inoculación de 10g por 100L de cerveza para lograr un mínimo de 1 millón de células por ml.

Se puede usar CBC-1 para fermentar/refermentar cervezas de hasta un 12% a 14% de alcohol por volumen.

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 CBC-1 antes de su uso. La hidratación y la inoculación 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 la levadura en la superficie de agua limpia y esterilizada 10 veces el peso de la levadura, 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,

pues esto tardará demasiado tiempo y podría resultar en pérdida de viabilidad o vitalidad.

Un cambio de temperatura de más de 10°C producirá choque térmico, lo cual favorece la formación de pequeños mutantes, resultando en una fermentación prolongada o incompleta y el posible desarrollo de sabores no deseados.

La levadura CBC-1 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.

Cuando se utiliza levadura de cerveza Lallemand para fermentación primaria, se puede recolectar la levadura y arrojar de nuevo tal y como lo haría con cualquier otro tipo de levadura. Referirse a la sección sobre el manejo de levadura en el POE de su cervecería.



ALMACENAMIENTO

Se debe almacenar la levadura CBC-1 en condiciones secas por debajo de 10°C (50°F).

CBC-1 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 línea en www.lallemandbrewing.com

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