



HOJA DE DATOS TÉCNICOS

DIAMOND LEVADURA DE CERVEZA TIPO LAGER

Diamond es una cepa de lager verdadera originaria de Alemania. Elegida por su carácter robusto, la levadura Diamond ofrece un excelente rendimiento de fermentación y tiene la capacidad de producir lagers auténticas y puras. Los estilos tradicionales elaborados con Diamond incluyen, pero no se limitan a Munich Helles, Dortmunder Export, German Pilsner, Bohemian Pilsner, American Pilsner, Vienna Lager, Oktoberfest/Märzen, Dark American Lager, Munich Dunkel, Schwarzbier, Traditional Bock, Doppelbock, Eisbock, y California Common.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Clasificada como *Saccharomyces pastorianus*, una levadura de fermentación baja.

Análisis típico* de la levadura Diamond:

Tanto por ciento de sólidos 93% - 97%

Células vivas de levadura $\geq 5 \times 10^9$ 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



PROPIEDADES DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

En un mosto Lallemand de condiciones estándar a 12°C (54°F) la levadura Diamond exhibe:

Fermentación vigorosa que se puede completar en 5 días.

Atenuación alta y floculación alta.

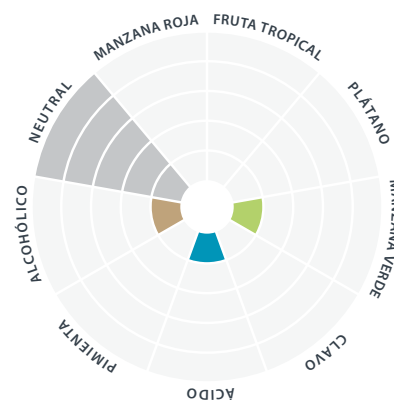
El aroma y sabor son neutros, lo cual es típico del estilo tradicional Lager.

El rango óptimo de temperatura para la levadura Diamond cuando se producen estilos tradicionales es de 10°C (50°F) a 15°C (59°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*



SABOR Y AROMA



DATOS RÁPIDOS

ESTILOS DE CERVEZA

lager

AROMA

neutro

ATENUACIÓN

alta

GAMA DE FERMENTACIÓN

10 - 15°C (50 - 59°F)

FLOCULACIÓN

alta

TOLERANCIA AL ALCOHOL

9% por volumen

TASA DE INOCULACIÓN

100 - 200g / hL para lograr un mínimo de 5 - 10 millones de células / mL

