



HOJA DE DATOS TÉCNICOS

MUNICH LEVADURA DE CERVEZA DE TRIGO

Munich es una levadura de cerveza de trigo que se originó en Baviera, Alemania, y es una cepa neutral que puede utilizarse para producir una amplia variedad de estilos de cerveza de trigo. Con una producción mínima de ésteres y fenol, Munich permite que los cerveceros destaquen otras notas de las especias utilizadas. Los estilos tradicionales elaborados con esta levadura incluyen pero no se limitan a American Wheat, Belgian White, Berliner Weiss, Gose, Hefeweizen, Dunkelweis y Weizenbock.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análisis típico* de la levadura Munich:

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 20°C (68°F) la levadura Munich exhibe:

Fermentación vigorosa que se puede completar en 4 días.

Atenuación de media a alta y floculación baja.

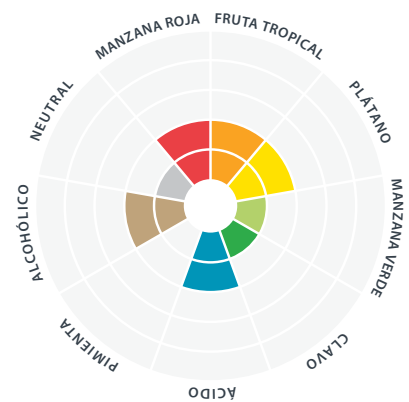
El aroma y sabor exhiben algo de ésteres con notas de plátano.

El rango óptimo de temperatura para la levadura Munich cuando se producen estilos tradicionales es de 17°C (63°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*



SABOR Y AROMA



DATOS RÁPIDOS

ESTILOS DE CERVEZA

cervezas basadas en trigo, Weizen y Hefeweizen

AROMA

ésteres, plátano

ATENUACIÓN

media a alta

GAMA DE FERMENTACIÓN

17 - 22°C (63 - 72°F)

FLOCULACIÓN

baja

TOLERANCIA AL ALCOHOL

12% por volumen

TASA DE INOCULACIÓN

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



HOJA DE DATOS TÉCNICOS

MUNICH LEVADURA DE CERVEZA DE TRIGO



USO

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

Usar una inoculación de 50 g por 100L de mosto para lograr un mínimo de 2,5 millones de células viables por ml.

Usar una inoculación de 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. Cambios en el proceso de elaboración o

parámetros de fermentación como tasa de inoculación y temperaturas de fermentación pueden aumentar o reducir al mínimo la aportación de ésteres y notas de especia.

Se puede usar Munich en fermentación primaria para cervezas de hasta un 12% de alcohol por volumen. Para las cervezas por encima del 12%, la levadura requerirá 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



HIDRATACIÓN

Se recomienda la hidratación de Munich 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 Munich 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, 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 Munich en condiciones secas por debajo de 10°C (50°F).

Munich 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