



Ficha Técnica

CBC-1

LEVADURA PARA CARBONATACIÓN NATURAL EN BOTELLA Y BARRIL



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análisis típico de la levadura LalBrew CBC-1™:

Sólidos totales	93% - 97%
Viabilidad	≥ 5 x 10 ⁹ ufc/g de levadura seca
Levaduras salvajes	< 1 en 10 ⁶ células
Medios para levaduras salvajes	Esta cepa puede crecer en algunos medios para levaduras salvajes como LWYM y LCSM.
Cepas <i>diastaticus</i>	Indetectables
Bacteria	< 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

LalBrew CBC-1™ es una levadura que posee factor killer, es decir, secreta una proteína tóxica que inhibe a las cepas sensibles, como lo son la mayoría de las cepas cerveceras. Si bien esta es una característica positiva para una levadura, el uso en condiciones de fermentación y refermentación de LalBrew CBC-1™ requiere de procedimientos de limpieza establecidos y apropiados para evitar contaminación cruzada con otras elaboraciones.



CONSERVACIÓN

La levadura LalBrew CBC-1™ debe almacenarse 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.

LalBrew CBC-1™ ha sido específicamente seleccionada de la Colección de Cultivos de Levaduras de Lallemand para aplicaciones de carbonatación natural en botella y barril debido a su alta resistencia al alcohol y a la presión. LalBrew CBC-1™ tiene un perfil de sabor neutro y no metaboliza maltotriosa, por lo tanto el carácter original de la cerveza se mantiene después de la refermentación. Esta levadura sedimenta formando una capa compacta en el fondo del envase al final de la fermentación. LalBrew CBC-1™ es también una cepa ideal para uso en fermentaciones primarias de sidras secas, hidromiel y hard-seltzer. En fermentaciones de azúcares simples con nutrientes adecuados, LalBrew CBC-1™ consigue una alta atenuación y un perfil de sabor limpio y neutro.



GUÍA RÁPIDA

ESTILOS CERVECEROS

Carbonatación natural en botella y barril de todos los estilos cerveceros. Fermentación primaria de sidra, hidromiel y hard-seltzer.

RANGO DE TEMPERATURA

20 - 30°C (68 - 86°F)

TOLERANCIA AL ALCOHOL

12-14% vol para carbonatación natural en botella y barril

18% vol para fermentación primaria de sidra, hidromiel y hard-seltzer

TASA DE INOCULACIÓN

Carbonatación natural en botella y barril: 10g/hL

Fermentación primaria en sidra e hidromiel: 50-100g/hL

Fermentación primaria en hard-seltzer: 100-250g/hL



Ficha Técnica

CBC-1 LEVADURA PARA CARBONATACIÓN NATURAL EN BOTELLA Y BARRIL

CARBONATACIÓN NATURAL EN BOTELLA Y BARRIL



PROPIEDADES CERVECERAS

LalBrew CBC-1™ tiene un sabor neutro y no metaboliza maltotriosa, por lo que las características de la cerveza no son alteradas durante la carbonatación natural en botella y barril. Los mejores resultados se consiguen cuando la cerveza se acondiciona con azúcares simples, como dextrosa. Utilizando una tasa de inoculación de 10g/hL, la refermentación puede completarse en 2 semanas a las temperaturas recomendadas. El rango óptimo de temperatura de refermentación para la levadura LalBrew CBC-1™ es de 20 - 30°C (68 - 86°F). LalBrew CBC-1™ posee una reserva adecuada de carbohidratos y ácidos grasos insaturados, por lo que la división celular (típicamente una división) es probable que ocurra en la botella.



MODO DE EMPLEO

Una tasa de inoculación de 10g/hL es suficiente para la mayoría de las aplicaciones de carbonatación natural en botella y barril para asegurar una fermentación eficiente con una mínima biomasa de levadura en el producto envasado. Condiciones más desafiantes, como cervezas de alta densidad, alta cantidad de adjuntos o bien cervezas muy ácidas, podrían beneficiarse de una exposición gradual al ambiente de fermentación mediante adiciones de cerveza tras la disolución de azúcar para el acondicionamiento a la levadura rehidratada.



INOCULACIÓN DIRECTA SOBRE EL MOSTO

La inoculación directa sobre el mosto no es recomendada para carbonatación natural en botella y barril, debido a que puede resultar en una distribución no uniforme de la levadura.



REHIDRATACIÓN

La rehidratación de la levadura antes de su inoculación se recomienda para carbonatación natural en botella y barril para asegurar una distribución uniforme de la levadura en la cerveza antes del envasado. Pesar la levadura para obtener la tasa de inoculación recomendada de 10g/hL. Rehidratar la levadura de acuerdo al procedimiento estándar que se encuentra en nuestro sitio web.

Desviaciones significativas en el proceso de rehidratación pueden resultar en fermentaciones más largas, atenuación incompleta y un aumento del riesgo de contaminación.

FERMENTACIÓN PRIMARIA

LalBrew CBC-1™ produce atenuación alta con sabor y aroma neutro en fermentaciones de sidra, hidromiel y hard-seltzer. Se deben añadir nutrientes a la fermentación para asegurar niveles apropiados de nitrógeno, vitaminas y minerales. LalBrew CBC-1™ no está recomendada para fermentación primaria de cerveza. El rango óptimo de temperatura de fermentación para la levadura LalBrew CBC-1™ es de 20 - 30°C (68 - 86°F). El tiempo total de fermentación dependerá fuertemente en el tipo de fermentación, la tasa de inoculación, la composición de nutrientes y la temperatura de fermentación.

La tasa de inoculación afectará directamente al rendimiento de la fermentación y aromas producidos. Para LalBrew CBC-1™, una tasa de inoculación de 50-100g/hL es recomendada para fermentación de sidra e hidromiel, y una tasa de inoculación de 100-250g/hL es recomendada para fermentaciones de hard-seltzer. 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. La levadura seca no requiere aireación del mosto antes de la inoculación debido a que puede conseguir un crecimiento activo en la ausencia de oxígeno. No se recomienda reutilizar CBC-1™ después de fermentaciones de sidra, hidromiel o hard-seltzer.

La inoculación directa sobre el mosto es el método preferido para inocular la levadura en fermentaciones de sidra, hidromiel o hard-seltzer. Este método es más simple que la rehidratación y permitirá un rendimiento en la fermentación más consistente reduciendo el riesgo de contaminación. Simplemente espolvorea la levadura uniformemente sobre la superficie del mosto en el fermentador mientras se llena. El movimiento del mosto que llena el fermentador ayudará a mezclar la levadura con el mosto.

La rehidratación de la levadura solamente debería ser empleada cuando la configuración del equipo no facilite la inoculación directa sobre el mosto. Desviaciones significativas en el proceso de rehidratación pueden resultar en fermentaciones más largas, atenuación incompleta y un aumento del riesgo de contaminación.

Se pueden encontrar procedimientos para rehidratación en nuestro sitio web. Pesar la levadura para obtener la tasa de inoculación deseada. La tasa de inoculación óptima dependerá de las condiciones de fermentación. Para obtener ayuda sobre tasas de inoculación y uso de nutrientes, contacta con nuestro equipo técnico al correo brewing@lallemand.com

Una descripción detallada de buenas prácticas de carbonatación natural en botella y barril puede encontrarse en nuestro sitio web.
https://www.lallemandbrewing.com/wp-content/uploads/2017/03/LAL-bestpractices-Bottle_conditioning_-_printbleed.pdf



EL RINCÓN DEL CERVECERO

- Para más información nuestras levaduras incluyen:
- › Documentación Técnica
 - › Documentos de Buenas Prácticas
 - › Recetas
 - › Calculadora de Tasa de Inoculación y otras herramientas

Escanea este código QR para visitar el Rincón del Cerveceros en nuestra página web.

CONTACTA CON NOSOTROS

Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a brewing@lallemand.com. Disponemos de un equipo de representantes técnicos encantados de ayudarte en tus fermentaciones.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com