



Ficha Técnica

FARMHOUSE

LEVADURA HÍBRIDA ESTILO SAISON

LalBrew Farmhouse™ es una levadura híbrida no diastática que ha sido seleccionada para elaborar cervezas estilo *Saison* y *Farmhouse*. LalBrew Farmhouse™ fue seleccionada utilizando las técnicas más avanzadas de hibridación de levaduras. El equipo de investigación utilizó métodos clásicos de reproducción y sin emplear tecnologías OGM para eliminar el gen STA1, responsable de la actividad diastática típica de las levaduras *Saison*. Se puso especial cuidado en conservar la utilización normal de los azúcares del mosto y así poder producir cervezas *Saison* de perfil seco. Además, la tecnología patentada obtenida de la University of California Davis (Estados Unidos) asegura que la cepa no producirá sabores no deseados por sulfuro de hidrógeno (H₂S), potenciando las características aromáticas a *Saison*.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análisis típico de la levadura LalBrew Farmhouse™:

Sólidos totales	93% - 96%
Viabilidad	≥ 5 x 10 ⁹ ufc/g de levadura seca
Medios para levaduras salvajes	Esta cepa puede crecer en algunos medios para levaduras salvajes como LCSM.
Levaduras salvajes	< 1 en 10 ⁶ células
Cepas diastaticus	Indetectables
Bacterias	< 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



PROPIEDADES CERVECERAS

En un mosto con condiciones estándar de Lallemand a 22°C (72°F) la levadura LalBrew Farmhouse™ consigue:

Fermentación vigorosa que puede completarse en 5 días.

Alta atenuación y baja floculación.

Aroma y sabor de clavo de olor, pimienta y fruta tropical

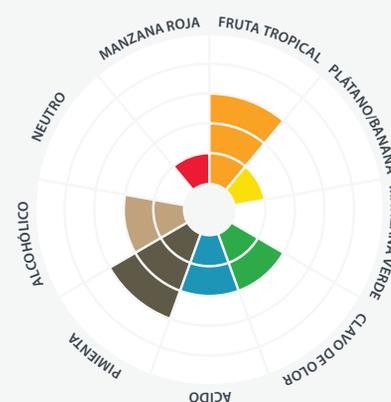
Esta cepa es POF positiva

Nota: A diferencia de las cepas Saison tradicionales, LalBrew Farmhouse™, no posee el gen STA-1 y por lo tanto no puede metabolizar dextrinas, eliminando el riesgo de atenuaciones inesperadas y sobre-carbonatación después del envasado.

La fase de latencia, tiempo total de fermentación, atenuación y aroma dependen de la tasa de inoculación, manejo de la levadura, temperatura durante la fermentación y calidad nutricional del mosto. *Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a brewing@lallemand.com*



PERFIL ORGANOLÉPTICO



GUÍA RÁPIDA

ESTILOS CERCEROS

Ales estilo Farmhouse

AROMA

Clavo de olor, pimienta, fruta tropical

RANGO DE ATENUACIÓN

78 - 84 %

RANGO DE TEMPERATURA

22 - 30°C (72 - 86°F)

FLOCULACIÓN

Baja

TOLERANCIA AL ALCOHOL

13% vol

TASA DE INOCULACIÓN

50 - 100g/hL



Ficha Técnica

FARMHOUSE LEVADURA HÍBRIDA ESTILO SAISON



MODO DE EMPLEO

La tasa de inoculación afectará directamente al rendimiento de la fermentación y los aromas producidos. Para LalBrew Farmhouse™, una dosificación de 50 a 100g/hL de mosto es suficiente para lograr resultados óptimos para la mayoría de las fermentaciones. Fermentaciones más demandantes, como 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.

LalBrew Farmhouse™ puede ser reutilizada tal y como cualquier otra levadura siguiendo el protocolo interno de su cervecería en cuanto al manejo de levadura. En este caso, se requiere que el mosto sea oxigenado.



CONSERVACIÓN

La levadura LalBrew Farmhouse™ 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.



INOCULACIÓN DIRECTA SOBRE EL MOSTO

La **inoculación directa sobre el mosto** es el método preferido para inocular la levadura. 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.

Para LalBrew Farmhouse™, no hay diferencias significativas en el rendimiento de la fermentación cuando se inocula directamente sobre el mosto en comparación con la rehidratación.



REHIDRATACIÓN

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 dentro del rango de inoculación recomendado. Las calculadoras de tasa de inoculación optimizadas para levadura líquida pueden dar como resultado datos excesivamente elevados.



EL RINCÓN DEL CERCERO

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 Cervejero 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