



Ficha Técnica

BRY-97

LEVADURA ALE DE LA COSTA OESTE NORTEAMERICANA

LalBrew BRY-97™ es una levadura ale de la costa oeste norteamericana, seleccionada de la Colección de Cultivos del Instituto Siebel por su capacidad para producir ales de alta calidad. LalBrew BRY-97™ es una cepa neutra con alta floculación que puede usarse para elaborar una gran cantidad de estilos cerveceros norteamericanos. Debido a la actividad de la enzima β -glucosidasa, LalBrew BRY-97™ promueve la biotransformación y acentúa los aromas y sabores del lúpulo. Las ales tradicionales elaboradas con LalBrew BRY-97™ incluyen, pero no se limitan a: American Pale Ale, American Amber, American Brown, American IPA, Imperial IPA, American Stout, Cream Ale, American Wheat, Scotch Ale, Russian Imperial Stout, Roggenbier (Cervezas de centeno), Old Ale y American Barleywine.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análisis típico de la levadura BRY-97™:

Sólidos totales	93% - 97%
Viabilidad	$\geq 5 \times 10^9$ ufc/g de levadura seca
Levaduras salvajes	< 1 en 10^6 células
Cepas <i>diastaticus</i>	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 Lallemmand a 20°C (68°F) la levadura LalBrew BRY-97™ consigue:

Fermentación vigorosa, pudiendo completarse en 4 días.

Media a Alta Atenuación y Alta Floculación.

Aroma y sabor neutral con ligeras notas de ésteres.

Esta cepa es POF negativa.

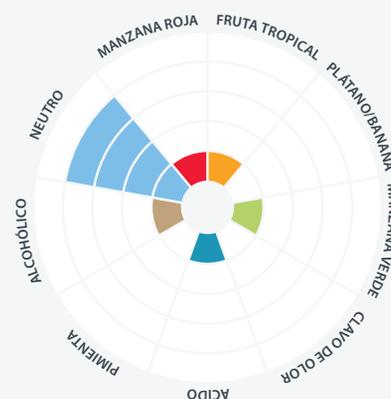
El rango óptimo de temperatura para la levadura LalBrew BRY-97™ es de 15 - 22°C (59-72°F) cuando se producen estilos tradicionales.

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 CERVECEROS

Ales Americanas

AROMA

Neutral con ligero éster

RANGO DE ATENUACIÓN

78 - 84 %

RANGO DE TEMPERATURA

15 - 22°C (59 - 72°F)

FLOCULACIÓN

Alta

TOLERANCIA AL ALCOHOL

13% vol

TASA DE INOCULACIÓN

50 - 100g/hL



Ficha Técnica

BRY-97 LEVADURA ALE DE LA COSTA OESTE NORTEAMERICANA



MODO DE EMPLEO

La tasa de inoculación afectará directamente al rendimiento de la fermentación y aromas producidos. Para LalBrew BRY-97™, una dosificación de 50 a 100g/hL de mosto es suficiente para lograr resultados óptimos en la mayoría de las fermentaciones. 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.

LalBrew BRY-97™ 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 BRY-97™ 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 BRY-97™, 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 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