



Ficha Técnica

ABBAYE

LEVADURA ALE ESTILO BELGA

LalBrew Abbaye™ es una levadura de origen belga. Seleccionada por su capacidad para fermentar estilos de cervezas belgas desde bajo hasta alto contenido alcohólico, LalBrew Abbaye™ produce el distintivo carácter especiado y de fruta tropical característico de las ales belgas y trapistas. Cuando se fermenta a altas temperaturas, los aromas típicos encontrados incluyen fruta tropical, especias y banana (plátano). A bajas temperaturas, LalBrew Abbaye™ produce aromas y sabores de fruta desecada, como pasas, dátiles e higos secos. Los estilos tradicionales elaborados con esta cepa incluyen, pero no se limitan a: Belgian White, Belgian Blonde, Belgian Golden, Dubbel, Tripel y Quadrupel.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análisis típico de la levadura LalBrew Abbaye™:

Sólidos totales	93% - 97%
Viabilidad	≥ 5 x 10 ⁹ ufc/g de levadura seca
Levaduras salvajes	< 1 en 10 ⁵ 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



PROPIEDADES CERVECERAS

En un mosto con condiciones estándar de Lallemand a 20°C (68°F) la levadura LalBrew Abbaye™ consigue:

Fermentación vigorosa, pudiendo completarse en 4 días.

Alta Atenuación y Media a Alta Floculación.

Aroma y sabor afrutado y especiado, con notas alcohólicas.

Esta cepa es POF positiva.

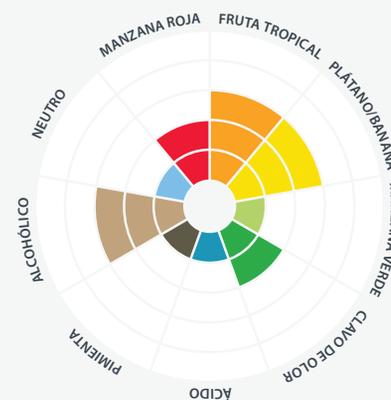
El rango óptimo de temperatura para la levadura LalBrew Abbaye™ varía entre 17 - 25°C (63 - 77°F) cuando se producen estilos tradicionales.

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
Belgas

AROMA
Especiado, afrutado, tropical, banana/plátano

RANGO DE ATENUACIÓN
77 - 83 %

RANGO DE TEMPERATURA
17 - 25°C (63 - 77°F)

FLOCULACIÓN
Media a Alta

TOLERANCIA AL ALCOHOL
14% vol

TASA DE INOCULACIÓN
50 - 100g/hL



Ficha Técnica

ABBAYE LEVADURA ALE ESTILO BELGA



MODO DE EMPLEO

La tasa de inoculación afectará directamente al rendimiento de la fermentación y aromas producidos. Para LalBrew Abbaye™, 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 Abbaye™ 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 Abbaye™ 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 propio movimiento del mosto que llena el fermentador ayudará a mezclar la levadura con el mosto.

Para LalBrew Abbaye™, 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 Cerecerero 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