



Ficha Técnica

VOSS

LEVADURA KVEIK ALE

Kveik es una palabra noruega que significa levadura. En la tradición cervecera de las granjas noruegas, el kveik era preservado mediante secado y pasado de generación en generación. ¡Kveik es la levadura seca auténtica y tradicional! La cepa LalBrew Voss™ fue obtenida de Sigmund Gjernes (Voss, Noruega), quien mantuvo este cultivo usando métodos tradicionales desde los años 80 y que generosamente compartió con la comunidad cervecera. LalBrew Voss™ tolera un amplio rango de temperaturas, entre 25-40°C (77-104°F), aunque su rango óptimo es muy elevado, siendo de 35-40°C (95-104°F). Se logran fermentaciones muy rápidas en estas condiciones, con una atenuación completa en tan solo 2 o 3 días. El perfil aromático es consistente en todo el rango de temperaturas: neutral con ligeras notas de naranja y cítricos.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análisis típico de la levadura LalBrew Voss™:

Sólidos totales	93% - 96%
Viabilidad	≥ 5 x 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 Lallemand a 20°C (68°F) la levadura LalBrew Voss™ consigue:

La fermentación puede completarse en:	2 días a 40°C (104°F)
	3 - 4 días a 30°C (86°F)
	5 - 7 días a 25°C (77°F)

Media a Alta Atenuación y Flocculación muy alta.

Perfil aromático neutral en todo el rango de temperaturas, con notas de naranja y cítricos.

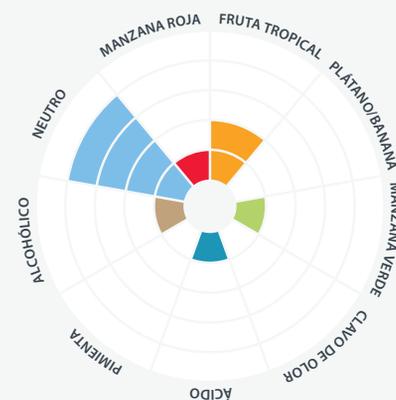
Esta cepa es POF negativa.

El rango óptimo de temperatura para la levadura LalBrew Voss™ varía entre 35 - 40°C (95-104°F) cuando se producen estilos tradicionales.

La fase de latencia, tiempo total de fermentación, atenuación y aromas 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

Farmhouse Ales Noruegas, ales neutras de fermentación rápida

AROMA

Relativamente neutra a altas temperaturas, con notas ligeras a naranjas y cítricos.

RANGO DE ATENUACIÓN

76 - 82 %

RANGO DE TEMPERATURA

25 - 40°C (77 - 104°F)

Óptimo: 35 - 40°C (95 - 104°F)

FLOCULACIÓN

Muy alta

TOLERANCIA AL ALCOHOL

12% vol

TASA DE INOCULACIÓN

50 - 100g/hL



Ficha Técnica

VOSS LEVADURA KVEIK ALE



MODO DE EMPLEO

La tasa de inoculación afectará directamente al rendimiento de la fermentación y aromas producidos. Para LalBrew Voss™, 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 Voss™ 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 Voss™ 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 Voss™, no hay diferencias significativas en el rendimiento de la fermentación cuando se inocular 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