

LIEVITO
SECCO ATTIVO

SafBrew™ DA-16

LA SCELTA PIÙ OVVIA PER BIRRE SECCHIE E profumate come le Brut IPA

SafBrew™ DA-16 è la scelta ideale (essendo composto da lievito secco attivo ed enzimi) per la produzione di birre molto secche e ricche di aromi, in particolare di note fruttate e luppolate come le Brut IPA. SafBrew™ DA-16 è raccomandata anche per mosti di densità molto elevata, che consentono un livello alcolico fino a 16% ABV.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), maltodestrina, glucoamilasi da *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), emulsionante E491 (sorbitano monostearato E/INS491)

Esteri totali
elevati

Alcoli superiori
totali
elevati

Attenuazione
apparente
98-102%

Flocculazione
-

Sedimentazione
medi

Condizioni sperimentali: Mosto standard in tubo EBC a 15°P a 20°C.

I lieviti secchi per birra Fermentis sono noti per la loro capacità di produrre un'ampia varietà di stili di birra. Per confrontare i nostri ceppi, abbiamo condotto esperimenti di fermentazione in condizioni di laboratorio utilizzando un mosto standard per tutti i ceppi a condizioni di temperatura standard (SafLager: 12°C per 48 ore, quindi 14°C / SafAle: 20°C). Ci siamo concentrati sui seguenti parametri: Produzione di alcol, zuccheri residui, flocculazione e cinetica di fermentazione. Dato l'impatto del lievito sulla qualità della birra finale, si consiglia di attenersi alle istruzioni di fermentazione prescritte. Consigliamo vivamente agli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: Ottimale: 20°C – 32°C

Inoculo: Disperdere il lievito in una quantità di acqua sterile o di mosto bollito e luppolato di peso almeno 10 volte superiore a 25 - 35°C. Lasciar riposare per 15 - 30 minuti, agitare delicatamente e inoculare la crema risultante nel tino di fermentazione.

In alternativa, è anche possibile inocularlo direttamente; a seconda delle attrezzature, delle abitudini e delle preferenze, da 20°C a 32 °C.

SafBrew™ DA-16 non è idoneo per il reinoculo o per il condizionamento in bottiglia e in botte.

Dosaggio: 100 – 160 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LIEVITO
SECCO ATTIVO

Analisi tipica:

- Lievito vivo > $1,0 \cdot 10^{10}$ cfu/g
- Purezza: > 99,999%
 - Batteri lattici: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Batteri acetici: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Pediococchi: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Batteri totali: < 5 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Lieviti "selvaggi"¹: < 1 cfu / 10^7 cellula di lievito
 - Microorganismi patogeni: in conformità con la regolamentazione vigente

¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Conservazione:

Per periodi inferiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 24°C. Per periodi superiori a 6 mesi: il prodotto deve essere conservato a temperatura inferiore a 15°C. Per un periodo molto breve, inferiore a 7 giorni, sono possibili anche temperature superiori a quelle sopraindicate.

Conservabilità:

36 mesi dalla data di produzione. Consultare la data di scadenza stampata sul sacchetto. Le confezioni aperte devono essere sigillate, conservate a una temperatura di 4°C ed utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare sacchetti morbidi o danneggiati.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafBrew™ DA-16



THE OBVIOUS CHOICE FOR DRY FLAVORFUL BEERS, SUCH AS BRUT IPA

SafBrew™ DA-16 is the perfect choice (consisting of Active Dry Yeast and enzymes) for the production of very dry and flavorful beers, particularly fruity and hoppy ones like Brut IPAs. SafBrew™ DA-16 is also recommended for very high gravity wort, allowing a level of alcohol up to 16% ABV.

Ingredients:

Yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), Glucoamylase from *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Maltodextrin, Emulsifier: sorbitan monostearate (E/INS 491)

Total esters
high

Total superior
alcohols
high

Apparent
attenuation
98-102%

Flocculation
-

Sedimentation
medium

Experimental conditions: Standard wort in EBC tube at 15°P at 20°C/68°F.

Fermentis dry beer yeasts are well known for their ability to produce a large variety of beer styles. In order to compare our strains, we ran fermentation trials in laboratory conditions using a standard wort for all the strains and standard temperature conditions (SafLager: 12°C/53,6°F for 48h then 14°C/57,2°F / SafAle: 20°C/68°F). We focused on the following parameters: Alcohol production, residual sugars, flocculation and fermentation kinetic.

Given the impact of yeast on the quality of the final beer, we recommend adhering to the prescribed fermentation instructions. We strongly advise users to make fermentation trials before any commercial usage of our products.

Fermentation temperature: Optimum: 20°C – 32°C (68.0°F – 89.6°F)

Pitching:

Sprinkle the yeast in at least 10 times its weight of sterile water, or boiled and hopped wort, at 25 to 35°C (77°F to 95°F). Leave to rest 15 to 30 minutes, gently stir and pitch the resultant cream into the fermentation vessel.

Alternatively, you can also pitch directly; depending on your equipment, habits and preferences, at 20°C to 32°C (68°F to 89.6°F)

SafBrew™ DA-16 is not suitable for re-pitching or for bottle and cask conditioning.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



ACTIVE
DRY YEAST

Dosage instruction: 100 – 160g/hL / 0,13 – 0,21oz/gal

Typical analysis:

- Viable yeast > 1.0×10^{10} cfu/g
- Purity: > 99.999 %
- Lactic acid bacteria: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Acetic acid bacteria: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Pediococcus: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Total Bacteria: < 5 cfu / 10^7 yeast cell
- "Wild" Yeast1.: < 1 cfu / 10^7 yeast cell
- Pathogenic micro-organisms: in accordance with regulation

¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Storage:

The product must be stored/transported in dry conditions and protected from direct heat sources (e.g. sunlight, ...). For up to 6 months, the product can be stored/transported at ambient temperature below 25°C/77°F without affecting its performances. Peaks up to 40°C/104°F are allowed for a limited period of time (less than 7 days in total). For prolonged storage times (beyond 6 months) after product has arrived at final destination, Fermentis recommends storage at a controlled temperature (below 15°C/59°F).

Shelf life:

36 months from production date. Refer to best before date printed on the sachet. Opened sachets must be sealed and stored at 4°C/39°F and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

AKTIVE
TROCKENHEFE

SafBrew™ DA-16

DIE KLARE WAHL FÜR TROCKENE BIERE MIT VIEL GESCHMACK, WIE BRUT IPA

SafBrew™ DA-16 (bestehend aus aktiver Trockenhefe und Enzymen) ist die perfekte Wahl für die Herstellung sehr trockener und geschmackvoller Biere, insbesondere fruchtiger und hopfiger Biere wie Brut IPAs. SafBrew™ DA-16 wird ebenfalls für very-high-gravity Würzen mit einem Alkoholgehalt von bis zu 16 % vol. empfohlen.

Zutaten:

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*), Maltodextrin, Glucoamylase aus *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Emulgator E/INS 491 (Sorbitanmonostearat)

Gesamt-Ester
hoch

Gesamtgehalt an
höheren Alkoholen
hoch

Scheinbarer
Vergärungsgrad
98-102%

Bruchbildung
-

Sedimentation
mittel

Versuchsbedingungen: Standardwürze in EBC-Röhchen mit 15 °P bei 20 °C.

Die Trockenhefen von Fermentis sind bekannt für ihre Fähigkeit, eine große Vielfalt an Bieren zu erzeugen. Um unsere Stämme zu vergleichen, haben wir Gärversuche unter Laborbedingungen durchgeführt mit einer Standardwürze für alle Stämme und Standard-Temperaturbedingungen (SafLager: 12 °C für 48 Std., dann 14 °C / SafAle: 20 °C). Wir haben uns auf folgende Parameter konzentriert: Alkoholproduktion, Restzucker, Bruchbildung und Gärungskinetik.

Angesichts des Einflusses der Hefe auf die Qualität des Endprodukts raten wir, die empfohlenen Gäbedingungen einzuhalten. Wir empfehlen den Anwendern dringend, vor jeglicher kommerziellen Verwendung unserer Produkte Gärversuche durchzuführen.

Gärtemperatur: Optimal 20–32 °C

Anstellen:

Sie können die Hefe in mindestens dem 10-fachen ihres Gewichts an sterilem Wasser-oder gekochter oder gehopfter Würze mit einer Temperatur von 25 bis 29 °C streuen. 15–30 Minuten ruhen lassen, vorsichtig umrühren und die so entstandene Creme zur Anstellwürze geben.

Alternativ können Sie die Beimpfung auch direkt vornehmen, je nach Ihrer Ausrüstung, Ihren Gewohnheiten und Vorlieben, bei 20–32 °C.

SafBrew™ DA-16 ist nicht zum Wiederaanstellen oder für die Nachgärung in der Flasche oder im Fass geeignet.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



AKTIVE
TROCKENHEFE

Dosierungsanweisung: 100–160 g/hl

Typische Analyse:

- Lebensfähige Hefen > $1,0 \cdot 10^{10}$ KBE/g
- Reinheit: > 99,999 %
- Milchsäurebakterien: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Essigsäurebakterien: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Pediokokken: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Gesamtbakterien: < 5 KBE / 10^7 Hefezellen
- Wildhefen¹: < 1 KBE / 10^7 Hefezellen
- Pathogene Mikroorganismen: in Übereinstimmung mit den Vorschriften

¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Lagerung: Weniger als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 24°C gelagert werden. Mehr als 6 Monate: Das Produkt muss bei unter 15 °C gelagert werden. Für kürzere Zeiträume von maximal 7 Tagen gilt eine Ausnahme von diesen Regeln.

Haltbarkeit: 36 Monate ab Herstellungsdatum. Beachten Sie das auf dem Beutel aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum. Geöffnete Beutel müssen verschlossen bei 4 °C gelagert und innerhalb von 7 Tagen nach dem Öffnen verbraucht werden. Weiche oder beschädigte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LEVURE
SÈCHE ACTIVE

SafBrew™ DA-16

LE CHOIX INCONTOURNABLE POUR DES BIÈRES SÈCHES ET AROMATIQUES, TELLES QUE LES BRUT IPA

SafBrew™ DA-16 est la solution parfaite (composée de levure sèche active et d'enzymes) pour la production de bières très sèches et aromatiques, en particulier des bières fruitées et houblonnées, comme les Brut IPA. SafBrew™ DA-16 est également recommandée pour les moûts à très haute densité, permettant d'obtenir un taux d'alcool qui peut atteindre 16 % ABV.

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), maltodextrine, glucoamylase issue d'*Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), émulsifiant E491 (monostéarate de sorbitane)

Esters totaux
élevé

Alcools
supérieurs totaux
élevé

Atténuation
apparente
98-102 %

Floculation
-

Sédimentation
moyenne

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 15°P et 20°C.

Les levures sèches de brasserie Fermentis sont renommées pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bières. Afin de comparer nos souches, nous avons réalisé des essais de fermentation en laboratoire avec un moût standard pour toutes les souches et des conditions de températures standard (SafLager : 12 °C pendant 48 h, puis 14 °C / SafAle : 20 °C). Nous nous sommes intéressés aux paramètres suivants : production d'alcool, sucres résiduels, floculation et cinétique fermentaire.

Étant donné l'impact de la levure sur la qualité de la bière finale, nous recommandons de respecter les instructions de fermentation prescrites. Nous recommandons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial de nos produits.

Température de fermentation : optimale : 20 °C - 32 °C

Ensemencement :

Saupoudrer la levure dans au moins 10 fois son poids en eau stérile ou en moût bouilli et houblonné à une température de 25 à 35 °C. Laisser reposer 15 à 30 minutes, mélanger doucement et ensemercer la crème obtenue dans le fermenteur.

Vous pouvez également ensemercer directement, en fonction de votre équipement, de vos habitudes et de vos préférences à une température de 20°C à 32°C.

SafBrew™ DA-16 ne convient pas à un réensemencement ou à un conditionnement en bouteille ou en fût.

Instruction de dosage : 100 à 160 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



LEVURE
SÈCHE ACTIVE

Analyse typique :

- Levure viable $> 1,0 \cdot 10^{10}$ cfu/g
- Pureté : $> 99,999\%$
- Bactéries lactiques : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Bactéries acétiques : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Pédiocoques : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Bactéries totales : < 5 cfu / 10^7 cellule de levure
- Levures « sauvages »¹ : < 1 cfu / 10^7 cellule de levure
- Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

¹Analytica EBC 4.2.6 – Contrôle microbiologique 5D de l'ASBC

Stockage :

Pendant moins de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 24 °C. Pendant plus de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 15 °C. Pour une courte période de 7 jours maximum, stocker simplement le produit dans un endroit frais et sec.

Durée de conservation :

36 mois à compter de la date de production. Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être refermés de manière hermétique, stockés à 4 °C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION