

Safbrew S-33



Una levadura de propósito general muy popular, que muestra las propiedades de conservación muy robustas y un rendimiento consistente. Esta levadura produce perfiles de sabor excelente y se utiliza para la producción de una variada gama de cervezas de alta fermentación (cervezas especiales de trigo tipo belga, trapenses, etc.) Sedimentación: media. Gravedad final: alto. Levadura estilo ale americana que deja notas suaves. Temperatura de fermentación: 12-25 ° C (53,6 a 77 ° F) idealmente 15-22 ° C (59 a 71,6 ° F) Instrucciones de rehidratación. Espolvorear la levadura en un mínimo de 10 veces su peso en agua estéril o mosto a 27 ° C ± 3 ° C (80 ° F ± 6 ° F). Dejar reposar 15 a 30 minutos. Agitar suavemente durante 30 minutos, y se siembra la crema resultante en el recipiente de fermentación. Alternativamente, lanzar la levadura directamente en el fermentador, asegurando que la temperatura del mosto está por encima de 20 ° C (68 ° F). espolvorear progresivamente la levadura seca en el mosto asegurándose que la levadura cubre toda la superficie del mosto disponible con el fin de evitar aglomeraciones. Vigencia de 24 meses desde la fecha de producción. Consulte la fecha de caducidad impresa final en la bolsita. Los sobres abiertos deben ser sellados y almacenados a 4 ° C (39 ° F) y utilizados dentro de los 7 días después de la apertura. No utilice sobres blandos o dañados.

Calificación: Sin calificación

Precio:

\$52.00

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Fermentis](#)