BEERFERM BRIGHT ALE

LIEVITI

Birra

Caratteristiche generali

Beerferm Bright Ale è un lievito *Saccharomyces cerevisiae* per fermentazioni ad alta fermentazione, caratterizzato da elevata flocculazione e dalla produzione di aromi fruttati, con note di mela e banana. Esalta il profilo aromatico della birra, mantenendo le caratteristiche del malto di partenza e contribuendo a un equilibrio gustativo armonioso. Grazie alla formazione di un sedimento compatto, favorisce una buona chiarifica del prodotto finale. È indicato per stili come English Ale, Pale Ale e IPA.

- Aromi fruttati con note di mela e banana
- Ideale per English Ale, Pale Ale e IPA
- Elevata flocculazione con buona chiarifica

Caratteristiche tecnologiche

- Temperatura di fermentazione: 14–25 °C
- Attenuazione: 75–83%
- Tolleranza all'alcol: ≤ 10% vol.
- Fenotipo POF: negativo
- Carattere diastatico: negativo
- Flocculazione: alta
- Cinetica fermentativa: medio-alta

Composizione

Saccharomyces cerevisiae

Dosaggio

50-100 g/hl, con possibilità di aumentare la quantità in caso di fermentazioni difficili o condizioni operative critiche.

Modalità d'uso

Inoculo diretto (direct pitching): distribuire il lievito direttamente sulla superficie del mosto a una temperatura di circa 25 °C, assicurandosi di coprire uniformemente tutta la superficie per evitare la formazione di aggregati.

Reidratazione

1. Aggiungere il lievito in acqua tiepida o mosto (25-30 °C) in rapporto 1:10.
2. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per 15 minuti.
3. Inoculare nella massa, verificando che la differenza di temperatura tra il mosto e la sospensione di lievito non superi i 10 °C.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 0,500 kg sottovuoto.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto. In caso di confezione aperta, si consiglia di conservare in frigorifero.

Rev. 01/05.2026

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com