BEERFERM WEST ALE

LIEVITI

Birra

Caratteristiche generali

Beerferm West Ale è un ceppo selezionato di *Saccharomyces cerevisiae*, tipico delle California Ale (Chico), utilizzato per la produzione di birre in stile American Ale dal profilo pulito e neutro, con corpo croccante e lievi note fruttate tropicali. Grazie a queste caratteristiche, Beerferm West Ale è particolarmente indicato per la produzione di diverse tipologie di birre americane, esaltando le caratteristiche dei malti e del luppolo.

- Profilo pulito e neutro, corpo croccante
- Ideale per American Ale in stile California (Chico)
- Valorizza malti e luppoli con lievi note tropicali

Caratteristiche tecnologiche

- Temperatura di fermentazione: 15-25 °C
- Attenuazione: 75-83%
- Tolleranza all'alcol: ≤ 10% vol.
- Fenotipo POF: negativo
- Carattere diastatico: negativo
- Flocculazione: media
- Cinetica fermentativa: media

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