

# 02 Lager

Una cepa de *Saccharomyces pastorianus*, seleccionada de la Colección de Levaduras de Lallemund para obtener sabores lager auténticos y un rendimiento de fermentación consistente para la producción de estilos Lager tradicionales.



## ANÁLISIS TÍPICO

|                        |                                              |                           |                                                      |
|------------------------|----------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Sólidos totales</b> | 93% - 97%                                    | <b>Levaduras salvajes</b> | < 1 en 10 <sup>6</sup> células (Método medio Lisina) |
| <b>Viabilidad</b>      | ≥ 1 x 10 <sup>9</sup> ufc/g de levadura seca | <b>Bacteria</b>           | < 1 en 10 <sup>4</sup> células                       |



## PROPIEDADES CERVECERAS

Fermentación vigorosa, pudiendo completarse en **9 días a 12°C (54°F)**. Se ha confirmado que esta cepa es STA negativa mediante qPCR.



## MODO DE EMPLEO

La tasa de inoculación puede ajustarse para un estilo cervecero determinado, densidad original del mosto o la temperatura de fermentación. Para Essential® Lager, se recomienda una dosificación de 100 a 200 g/hL de mosto para la mayoría de las fermentaciones.



## INOCULACIÓN

### INOCULACIÓN DIRECTA

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 Essential® Lager, no existen 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.



## GUÍA RÁPIDA

**AROMA**  
Neutro

**ATENUACIÓN**  
Alta

**RANGO DE FERMENTACIÓN**  
10 - 15°C (50 - 59°F)

**FLOCULACIÓN**  
Alta

**TOLERANCIA AL ALCOHOL**  
10% vol.

**TASA DE INOCULACIÓN**  
100 - 200g/hL



## CONSERVACIÓN

La levadura Essential® Lager debe almacenarse en condiciones secas por debajo de los 4°C (39°F).

Una vez abierto, la levadura seca puede perder su actividad muy rápidamente. No utilizar paquetes de 500g 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.

No utilizar la levadura una vez haya vencido la fecha de expiración impresa en el envase.



PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

Contacta con tu distribuidor local <https://www.lallemundbrewing.com/es/global/contactanos/distribuidores-mundiales>

LALLEMAND