



ACTIVE DRY YEAST

Novo

# SafLager™ E-30

A LEVEDURA IDEAL PARA  
DESENVOLVER ÉSTERES  
EM CERVEJAS LAGER



## ELEMENTOS-CHAVE

Esta levedura seca ativa é ideal para a produção de cervejas Lager mais **aromáticas e frutadas**. Ela contribui fortemente para entregar uma cerveja com este perfil, produzindo altos níveis de ésteres, especialmente ésteres frutados com **aromas e sabores de banana**. Versátil em uma ampla gama de estilos Lager e orientados a frutas, esta cepa de levedura apresenta **sedimentação média**.

**Ingredientes:** Levedura (*Saccharomyces pastorianus*),  
Emulsificante: Monoestearato de sorbitana (E/INS 491).



Condições experimentais:  
mosto padrão em tubo EBC a 18°P a 14°C (57.2°F).

ÉSTERES TOTAIS

Alto

ÁLCOOIS SUPERIORES  
TOTAIS

Médio

ATENUAÇÃO  
APARENTE

80-84%

SEDIMENTAÇÃO

Médio

FLOCULAÇÃO

Médio

## INSTRUÇÕES DE USO

A SafLager™ E-30 é uma solução E2U™ (Easy to Use). Você pode reidratá-la ou, idealmente, inoculá-la diretamente, dependendo do seu equipamento, hábitos ou preferência!

### INOCULAÇÃO DIRETA

- Inocule a levedura diretamente no fermentador.
- Temperatura de fermentação: 12°C - 18°C.

### COM REIDRATAÇÃO PRÉVIA

- Polvilhe a levedura em 10 vezes o seu volume de água ou mosto a 21°C a 25°C.
- Deixe repousar de 15 a 30 minutos.
- Mexa suavemente.
- Inocule no fermentador.

## DOSAGEM

80 a 120 g/hL (0.07 - 0.11 oz/gal) a uma temperatura ideal de 12°C a 18°C.

## PRAZO DE VALIDADE

**36 meses a partir da data de produção.**

Consulte a data de validade impressa no sachê. Sachês abertos devem ser selados e armazenados a 4°C ou menos, e utilizados em até 7 dias após a abertura. Não utilize sachês danificados.

## EMBALAGEM

Disponível em embalagens de 11,5g - 100g - 500g e 10kg.

