

É uma cepa natural de *Kluyveromyces thermotolerans* selecionada a partir da fermentação natural pela Angel e pela China Agricultural University. CVE-7 converte parte do açúcar em ácido láctico e, em seguida, forma o álcool. Em um único processo fermentativo se pode obter uma cerveja com a acidez desejada nos estilos Sour, Berliner Weisse, Gose, Lambic, American Wild. Tem boa tolerância ao álcool e à acidez. Demanda altas temperaturas elevadas de fermentação, mas produz acidez e ésteres bem equilibrados. Produz aroma típico de frutas tropicais como grapefruit, abacaxi e manga. O gênero *Kluyveromyces* (também denominado *Lachancea*) metaboliza uma gama de açúcares mais ampla, p.ex. pentoses, do que leveduras do gênero *Saccharomyces*. Não metaboliza lactose.

## Características

- Cepa pura, natural
- Produção de ácido láctico: 2 a 7g/L. Redução extra do pH: 0,2 a 0,8 unidades. Mosto com maior teor de glicose leva a maior formação de ácido láctico.
- Inicialmente, produz ácido láctico para domínio do meio e, na sequência, inicia a produção de álcool.
- Resistência ao álcool: máx. 15%
- Baixa complexidade nutricional requerida.
- Produz aromas típico de frutas tropicais, pêssego.
- Alta atenuação: tem capacidade de metabolizar uma ampla gama de açúcares, como p.ex. pentoses
- Pode ser usada de forma sequencial com *Saccharomyces*. Inocular a *Saccharomyces* após a formação do ácido pela CVE-7 (próximo do 5º dia).

## Recomendações de uso

Há cervejarias que preferem reidratar o fermento antes do uso. Outras preferem inocular o fermento seco ao mosto. Ambas práticas resultam positivas na prática.

Não é necessário aerar o mosto se a quantidade dosada ao tanque estiver dentro da recomendada. Possui reserva de ergosterol suficiente para replicação no mosto.

Reidratação:

- Suspender em água previamente fervida (10-20% p/v) ou mosto diluído (2:1 água/mosto), a 22-30°C em frasco estéril. Agitar levemente por 5 minutos para suspender as células e deixe em repouso por 10-20 min.
- Ajustar a temperatura para a temperatura do mosto. Se a diferença para ajuste for maior que 10°C, evitar choque térmico misturando, em etapas, um pouco de mosto, para correção de até 10°C, com repouso de 5 min.
- Realizar todo o procedimento de reidratação em menos de 30 min, para reduzir o risco de contaminação.
- Inocular assim que tiver terminado a reidratação. Homogeneizar o fermento com o mosto.

## Embalagem

Pacote aluminizado, sob vácuo: 12g e 500g

## Armazenagem e validade

Manter refrigerado ( $\leq 10^\circ\text{C}$ ) em local seco. Não congelar.  
Validade: 3,5 anos

## Ingredientes

Levedura seca viva (*Kluyveromyces thermotolerans*), emulsificante E491.

## Temperatura de fermentação

Ideal para temperaturas altas = 22 a 28°C.  
Pode fermentar a de 15 a 35°.  
Temperaturas abaixo de 22°C podem levar a fermentações muito lentas.

## Dosagem

50 a 150 g/hl, para mosto a 12°P (O.G. 1,048).

Dosagens maiores podem ser usadas para mosto mais concentrado. Dosagens maiores são também recomendadas para fermentação a temperaturas abaixo de 22°C.

## Dados analíticos

Aparência: pó de cor bege, seco

Matéria seca:  $\geq 93\%$

Células vivas:  $\geq 4,0 \times 10^9$  UFC/g

Fenótipo POF: Negativo

Levedura selvagem:  $\leq 1,0 \times 10^3$  UFC/g

Bactérias totais:  $\leq 5,0 \times 10^3$  UFC/g

*Lactobacillus*:  $\leq 1,0 \times 10^3$  UFC/g

Microorganismos patogênicos: ausentes

Todos os produtos tem os lotes analisados (\*) antes da liberação da produção.

\* Referências de métodos: ASBC e EBC

