

- FG11 resulta em cervejas altamente frutadas. Muito indicada para Juicy IPAs.
- Possui alto poder de biotransformação de aromas lupulados durante a fermentação.
- FG11 é uma kveik ale de Framgarden (Noruega), não GMO, com alta tolerância ao álcool.

Características

- Fermentação vigorosa
- Fase lag reduzida: início rápido de fermentação
- Floculação média
- Atenuação aparente: 75~82%
- Tolerância ao álcool: 15% v/v
- Pode fermentar cervejas em 48h a temperaturas de 30-35°C, sem formação excessiva de álcoois superiores, diacetil ou acetaldeído.
- Tem alto poder de biotransformação que resulta em vários aromas frutados como cítricos, manga ou frutas tropicais.

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. O fermento possui reserva de ergosterol suficiente para uma certa quantidade de replicação no mosto.

Reidratação:

- Suspender o fermento 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 minutos.
- 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 minutos.
- Realizar todo o procedimento de reidratação, idealmente, em menos de 30 minutos, para reduzir o risco de contaminação por outros microrganismos.
- 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: 2 anos

Declaração de Alergênicos

Não contém nenhum dos alergênicos listados na RDC 722/2022.

Ingredientes

Levedura seca viva (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante E491.

Temperatura de fermentação

20 a 35°C

Dosagem

50 a 100 g/hl, para mosto a 12°P (O.G. 1,048).

Dosagens maiores podem ser usadas para mostos mais concentrados ou condições especiais de fermentação.

Dados analíticos

Aparência: pó de cor bege, seco

Matéria seca: $\geq 94\%$

Células vivas: $\geq 8,0 \times 10^9$ UFC/g

Fenótipo POF: Negativo

Fenótipo STA1 (diastático): Negativo

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

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

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

Microrganismos patogênicos: ausentes

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

* Referências de métodos: ASBC e EBC

