SEM ÁLCOOL – NA05

- NA05 é uma levedura não-*Saccharomyces* selecionada para a produção de cervejas com baixo teor alcoólico ou sem álcool.
- É uma cepa que não metaboliza maltose nem maltotriose; só consegue assimilar açúcares simples, como glicose, frutose e sacarose.
- Produz um perfil de aroma levemente frutado e refrescante, com um final adocicado.

Características

- Fermentação moderada
- Fase lag reduzida: início rápido de fermentação
- Floculação média
- Atenuação aparente: 15%
- Tolerância ao álcool: 0,5% v/v
- Não forma fenóis (POF-)
- Não diastática (STA1-)
- Resulta em cervejas aroma levemente frutado e refrescante, com final levemente doce devido aos açúcares não fermentados.

Recomendações de uso

Pontos de atenção para produção de cervejas com baixo teor alcoólico:

- As temperaturas de mostura devem evitar a hidrólise excessiva do amido. É recomendado eliminar qualquer repouso em temperaturas de sacarificação, para minimizar a formação de glicose.
- O pH da cerveja final deve ser ajustado ao final da fermentação para valores abaixo de 4,5 para evitar o desenvolvimento de microrganismos patogênicos. Usar ácido lático ou sucos de frutas ácidas.

Hidratação: 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.

Ingredientes

Levedura seca viva (*Torulaspora delbrueckii*), emulsificante E491.

Temperatura de fermentação

15 a 25°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.

Especificações

Aparência: pó de cor bege, seco

Matéria seca: ≥93%

Células vivas: ≥4,0 x 10^9 UFC/g

Levedura selvagem: ≤1,0 x 10^3 UFC/g

Bactérias totais: ≤5,0 x 10^3 UFC/g

Lactobacillus: ≤1,0 x 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

Embalagem

Pacote aluminizado, sob vácuo: 12g ou 500g

Armazenagem e validade

Manter refrigerado (≤10°C) em local seco.
Não congelar.
Validade: 2 anos

Declaração de Alergênicos

Não contém nenhum dos alergênicos listados na RDC 722/2022