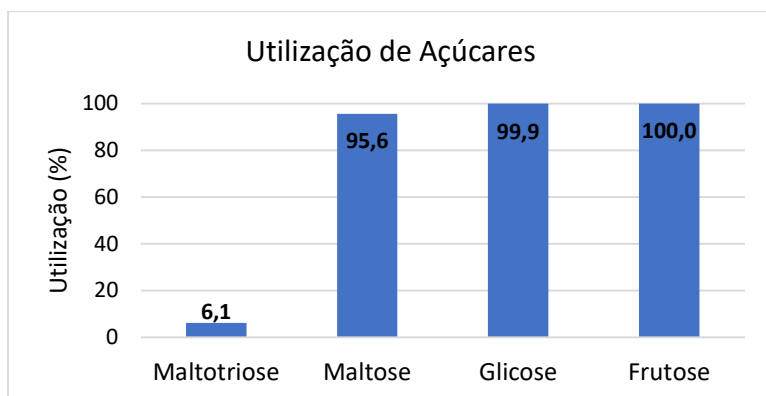


# AG-2 – Levedura Bourbon Whisky

AG-2 é uma levedura seca ativa especialmente selecionada para a produção de uísques de trigo, milho e outros grãos.

## Características:

- Fase lag curta (alta atividade).
- Fermentação rápida e intensa.
- Alta tolerância à glicose (resistência osmótica).
- Alta tolerância ao etanol.
- Resulta em corpo suave, com aroma bem balanceado.
- É indicada para a fermentação de Bourbon Whisky, que contém grãos como milho, trigo ou outros na composição do grist.
- Temperatura de fermentação: 25 a 35°C
- Tolerância ao álcool: máximo 18% v/v
- Atenuação aparente: >80%
- Performance:



## Especificações:

Item	Especificação
Umidade	<= 7,0 %
Contagem total de leveduras vivas	>= 10 x 10 <sup>9</sup> /g
Leveduras selvagens	<= 1000 UFC/g
<i>Lactobacillus</i> sp.	<= 1000 UFC/g
Microrganismos patogênicos	Ausentes

## Dosagem:

50 – 100 g/hl

## Aplicação:

Reidrate o fermento em 5 a 10 vezes seu volume de água morna ou mosto de baixa concentração (1/3 de mosto + 2/3 de água) a 22-30°C. Deixe descansar por 7-15 min. Agite gentilmente e deixe por mais 10-15 min antes de adicionar ao fermentador.

## Embalagens, estocagem e validade

Pacotes: 12g ou 500g

Armazenamento: em local fresco, seco e ventilado abaixo de 25 °C.

Validade: 24 meses. Pacotes abertos podem ser selados e usados em até 7 dias.