

Yellow Label – Angel Leaven

Yellow Label - Angel Leaven é uma cepa selecionada com enzimas para a fermentação de bebidas alcoólicas. As enzimas presentes hidrolisam o amido com ou sem processo de cozimento.

Características:

- Conveniência: as enzimas presentes permitem fabricação, sem necessidade de gelatinização e pré-sacarificação das matérias-primas amiláceas.
- Ampla gama de aplicações, para vários tipos de destilados à base de amido.
- Melhora a produtividade na conversão alcoólica dos grãos.

Especificações:

Item	Especificação
Umidade	<= 6,5 %
Contagem total de células de levedura	>= 40
Arsénio total	<= 2,0 mg/kg
Chumbo (Pb)	<= 2,0 mg/kg
Salmonella	Negativo



Aplicações:

1) Para fermentação de grãos cozidos / pré-gelatinizados

Dosagem do fermento Yellow Label: 300 a 600 g/kg de arroz, milho ou outro grão

Receitas para 100 kg de grãos:

A. Fermentação sólida de grãos pré-gelatinizados:

- a) Umedeça os grãos e cozinhe-os a vapor novamente.
- b) Resfrie para 24-28 °C.
- c) Dissolva o fermento em 6 kg de água morna a 32-35 °C, deixe de molho por 10 minutos e reduza a temperatura para 28-30 °C. Em seguida, adicione uniformemente na massa de grãos.
- d) Misture uniformemente e coloque no tanque a 24-30 °C.
- e) A temperatura de fermentação deve ser de 28 a 36 °C. Tempo de fermentação: 4 a 15 dias.

B. Para fermentação líquida de grãos pré-gelatinizados:

- a) Coloque os grãos em água.
- b) Adicione o fermento na água de 30-32 °C.
- c) Misture por 10 minutos e feche.
- d) Fermente por 4-8 dias.

2) Para fermentação de grãos não cozidos

Dosagem do fermento Yellow Label: 500 a 800 g/kg de arroz, milho ou outro grão

Receita para 100 kg de grãos + 200-300 litros de água quente:

- a) Moa os grãos (de preferência em pedaços pequenos) e misture-os com 250-300 litros de água quente em ebulição.
- b) Deixe resfriar naturalmente.
- c) Adicione o fermento quando a temperatura estiver em cerca de 32 °C.
- d) Misture uniformemente e fermente por 8 a 15 dias.
- e) Nos primeiros três dias: mantenha entre 28 e 36 °C e misture duas vezes por dia.
- f) A temperatura ideal de fermentação é de cerca de 32 °C. A temperatura de fermentação não deve ser superior a 38 °C. Use isolamento térmico para que não resfrie abaixo de 26 °C.

Yellow Label – Angel Leaven

Importante: quirera de milho e arroz partido podem ser usados para fermentar diretamente, mas o ciclo de fermentação deve ser prolongado adequadamente. O tempo de fermentação está relacionado ao tipo de material, granulometria, dosagem de levedura, e temperatura. O tempo de fermentação de materiais não cozidos, em geral, será menor quando a granulometria for menor e a dosagem de fermento for maior.

Embalagens, estocagem e validade

Pacotes: 12g ou 500g

Armazenamento: em local fresco, seco e ventilado abaixo de 20 °C.

Validade: 24 meses.