



Ficha Técnica

LONA™

LEVADURA ALE HÍBRIDA DE BAJO ALCOHOL

LalBrew® LoNa™ es la primera cepa de *Saccharomyces cerevisiae* maltosa-negativa, desarrollada específicamente mediante hibridación, para la elaboración de cervezas de bajo contenido alcohólico y sin alcohol (sabores a mosto reducidos, POF negativa y H₂S negativa). Se utilizaron métodos avanzados de hibridación clásicos y sin OGM para seleccionar una cepa que no consume maltosa ni maltotriosa, lo que resulta en una atenuación muy baja. Debido a que es una cepa *S. cerevisiae*, LalBrew® LoNa™ fermenta como una levadura Ale produciendo un perfil organoléptico limpio y neutro, sin sabores fenólicos y reduciendo significativamente los aldehídos responsables del sabor a mosto. Además, la tecnología patentada por la Universidad de California Davis (EE. UU.) garantiza que la cepa no produzca sabores azufrados desagradables, lo que permite resaltar los sabores de la malta y el lúpulo.

La pasteurización es necesaria cuando se elaboran cervezas con LalBrew® LoNa™ para evitar la refermentación después del envasado y garantizar su estabilidad.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Clasificada como *Saccharomyces cerevisiae*, es una levadura de alta fermentación.

Análisis típico de la levadura LalBrew® LoNa™:

Sólidos totales	93% - 97%
Viabilidad	≥ 5 x 10 ⁹ ufc/g de levadura seca
Levaduras salvajes	< 1 en 10 ⁶ células
Medios para levaduras salvajes	Esta cepa puede crecer en algunos medios para levaduras salvajes como LWYM y LCMSM
Cepas diastaticus	Indetectables
Bacterias	< 1 en 10 ⁶ células

El producto terminado se pone al mercado solamente después de pasar una serie de rigurosos tests.

* Ver hoja de especificaciones para más información



PROPIEDADES CERVECERAS

En un mosto con condiciones estándar de Lallemund de 8°P a 20°C (68°F) la levadura LalBrew® LoNa™ consigue:

Fermentación vigorosa, pudiendo completarse en 3 - 4 días.

Atenuación muy baja del 16 - 20%. Una atenuación menor es posible utilizando métodos de maceración a temperaturas altas.

Disminución de sabores a mosto y floculación media.

Perfil de aroma limpio y neutro que permite resaltar los sabores a malta y lúpulo.

Esta cepa es POF negativa.

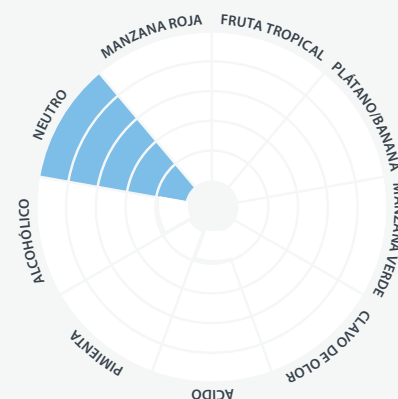
Rango de temperatura óptimo de 20 a 25 °C (68 a 77 °F).

LalBrew® LoNa™ no metaboliza la maltosa ni la maltotriosa.

La fase de latencia, tiempo total de fermentación, atenuación y aroma dependen de la tasa de inoculación, manejo de la levadura, temperatura durante la fermentación y calidad nutricional del mosto. *Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a brewing@lallemand.com*



PERFIL ORGANOLÉPTICO



GUÍA RÁPIDA

ESTILOS CERVECEROS

Cualquier estilo Ale de bajo o sin alcohol

AROMA

Limpio y neutro, sin POF ni azufrados, sabores de mosto ausentes o mínimos

RANGO DE ATENUACIÓN

16 - 20% (menor con maceración a temperaturas altas)

RANGO DE TEMPERATURA

20 - 25°C (68 - 77°F)

FLOCULACIÓN

Media

TASA DE INOCULACIÓN

50 - 100 g/hL



Ficha Técnica

LONA™ LEVADURA ALE HÍBRIDA DE BAJO ALCOHOL



MODO DE EMPLEO

La tasa de inoculación afectará el rendimiento de la fermentación y el sabor de la cerveza. Para la levadura LalBrew® LoNa™, una tasa de inoculación de 50 a 100 g por hL de mosto es suficiente para lograr resultados óptimos en la mayoría de las fermentaciones.

Se recomienda ajustar el pH del mosto a ≤ 4.6 para un sabor óptimo y para prevenir el crecimiento de bacterias patógenas. No se recomienda reaprovechar esta cepa ya que se produce muy poca biomasa durante las fermentaciones cortas.

La pasteurización es necesaria cuando se elabora cerveza con LalBrew® LoNa™ para evitar la refermentación después del envasado y garantizar la estabilidad de la cerveza.



CONSERVACIÓN

La levadura LalBrew® LoNa™ debe almacenarse en un paquete sellado al vacío en condiciones secas por debajo de los 4°C (39°F). LalBrew® LoNa™ perderá rápidamente su actividad después de la exposición al aire.

No utilice paquetes de 500g si han perdido el vacío. Los envases abiertos deben ser cerrados lo más rápido posible, conservarlos en frío por debajo de los 4°C (39°F), y ser usados en los próximos 3 días. Si el paquete abierto se envasa al vacío al instante, y almacenado por debajo de la temperatura mencionada, se podría utilizar hasta su fecha de expiración. No utilice la levadura una vez haya vencido la fecha de expiración que se muestra impresa en el envase.

El rendimiento de la levadura está garantizado siempre y cuando se haya almacenado correctamente y se haya utilizado antes de la fecha de expiración. En este sentido, la levadura seca Lallemand es muy robusta y algunas cepas pueden incluso tolerar breves periodos de condiciones no óptimas.



INOCULACIÓN DIRECTA SOBRE EL MOSTO

La **inoculación directa sobre el mosto** es el método preferido para inocular la levadura. Este método es más simple que la rehidratación y permitirá un rendimiento en la fermentación más consistente reduciendo el riesgo de contaminación. Simplemente espolvorea la levadura uniformemente sobre la superficie del mosto en el fermentador mientras se llena. El propio movimiento del mosto que llena el fermentador ayudará a mezclar la levadura con el mosto.

Para LalBrew® LoNa™, no hay diferencias significativas en el rendimiento de la fermentación cuando se inocular directamente sobre el mosto en comparación con la rehidratación.



REHIDRATACIÓN

La **rehidratación** de la levadura solamente debería ser empleada cuando la configuración del equipo no facilite la inoculación directa sobre el mosto. Desviaciones significativas en el proceso de rehidratación pueden resultar en fermentaciones más largas, atenuación incompleta y un aumento del riesgo de contaminación. Se pueden encontrar procedimientos para rehidratación en nuestro sitio web. Pesar la levadura dentro del rango de inoculación recomendado. Las calculadoras de tasa de inoculación optimizadas para levadura líquida pueden dar como resultado datos excesivamente elevados.

La información contenida en este documento es verdadera y exacta de acuerdo a nuestro mejor saber y conocimiento; sin embargo, esta hoja de datos no debe considerarse como una garantía, expresa o implícita, ni como una condición de venta de este producto.



EL RINCÓN DEL CERVECERO

Para más información nuestras levaduras incluyen:

- › Documentación Técnica
- › Documentos de Buenas Prácticas
- › Recetas
- › Calculadora de Tasa de Inoculación y otras herramientas

Escanea este código QR para visitar el Rincón del Cerveceros en nuestra página web

CONTACTA CON NOSOTROS

Para resolver cualquier duda, nos puedes escribir a brewing@lallemand.com. Disponemos de un equipo de representantes técnicos encantados de ayudarte en tus fermentaciones.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com