



Ficha Técnica

KÖLN

LEVADURA ALE ESTILO KÖLSCH

LalBrew Köln™ es ideal para elaborar cervezas de estilo tradicional Kölsch, entre otras ales neutras. El carácter neutro de esta cepa acentúa los aromas delicados del lúpulo aportando además delicados ésteres afrutados. Mediante la actividad de la enzima β -glucosidasa, la cepa Köln promueve la biotransformación y acentúa el aroma y sabor del lúpulo. Fermentaciones a bajas temperaturas aportarán un carácter más neutro, mientras que fermentaciones a mayor temperatura, se inclinarán hacia un perfil más afrutado.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análisis típico de la levadura LalBrew Köln™:

Sólidos totales	93% - 97%
Viabilidad	$\geq 1 \times 10^9$ ufc/g de levadura seca
Levaduras salvajes	< 1 en 10^6 células
Cepas <i>diastaticus</i>	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 Lallemand a 20°C (68°F) la levadura LalBrew Köln™ consigue:

La fermentación puede completarse en 7 días, más lento que la mayoría de las cepas ale. Esta es una característica típica de esta cepa.

Media a Alta Atenuación y Floculación Media.

Neutral y ligeramente afrutada.

Esta cepa es POF negativa.

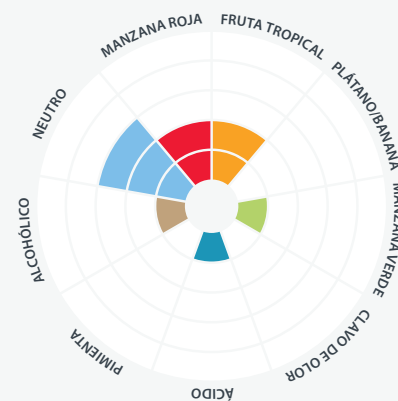
El rango óptimo de temperatura para la levadura LalBrew Köln™ varía entre 15 - 25°C (59 - 72°F) cuando se producen estilos tradicionales.

La fase de latencia puede ser algo más larga comparada con otras cepas ale, siendo entre 24 y 36 horas.

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

Cervezas tipo Kölsch, ales neutras

AROMA

Ligeramente afrutada, y neutral al fermentar a bajas temperaturas

RANGO DE ATENUACIÓN

78 - 83 %

RANGO DE TEMPERATURA

15 - 25°C (59 - 77°F)

FLOCULACIÓN

Media a Alta

TOLERANCIA AL ALCOHOL

9% vol

TASA DE INOCULACIÓN

100 - 200g/hL



Ficha Técnica KÖLN LEVADURA ALE ESTILO KÖLSCH



MODO DE EMPLEO

La tasa de inoculación afectará directamente al rendimiento de la fermentación y aromas producidos. Para LalBrew Köln™, una dosificación de 100 a 200g/hL de mosto es suficiente para lograr resultados óptimos en la mayoría de las fermentaciones. Fermentaciones de mostos de muy alta densidad, alta cantidad de adjuntos o bien mostos muy ácidos, pueden requerir mayores cantidades e incluso la adición de nutrientes para asegurar una fermentación adecuada.

LalBrew Köln™ puede ser reutilizada tal y como cualquier otra levadura siguiendo el protocolo interno de su cervecería en cuanto al manejo de levadura. En este caso, se requiere que el mosto sea oxigenado.



CONSERVACIÓN

La levadura LalBrew Köln™ debe almacenarse en condiciones secas y en su propio envase por debajo de los 4°C (39°F). Una vez abierto, puede perder su actividad muy rápidamente.

No utilice paquetes de 500g o sobres de 11g 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 movimiento del mosto que llena el fermentador ayudará a mezclar la levadura con el mosto.

Para la levadura LalBrew Köln™, se logra un mejor rendimiento 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.



EL RINCÓN DEL CERCERO

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 Cerecerero 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