



Ficha Técnica

LONDON

LEVADURA ALE ESTILO INGLÉS

LalBrew London™ es una auténtica cepa Ale inglesa seleccionada por su capacidad para producir estilos de cerveza británicos tradicionales. La fermentación es rápida y de rendimiento consistente, produciendo niveles moderados de ésteres y una atenuación más baja debido a su incapacidad para metabolizar maltotriosa. LalBrew London™ es una de las cepas originales de la serie Heritage Strains seleccionadas de entre la Colección de Cultivos de Levaduras de Lallemand cuando la división de Lallemand Brewing fue fundada en 1992. El carácter de levadura más moderado permite brillar a los aromas de la malta y del lúpulo en estilos como Extra Special Bitter Pale Ale, Bitter y Mild. LalBrew London™ puede usarse además en la producción de sidras.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análisis típico de la levadura LalBrew London™:

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 LCSM.
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 London™ consigue:

Fermentación vigorosa, pudiendo completarse en 3 días.

Media Atenuación y Baja Floculación.

Aromas neutros a ligero afrutado de ésteres, que dejan expresar los aromas y sabores de la malta.

Esta cepa es POF negativa.

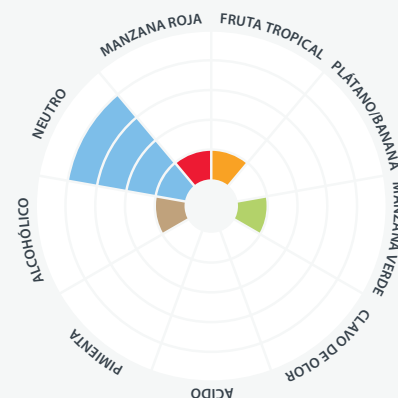
El rango óptimo de temperatura para la levadura LalBrew Belle London™ es de 18 - 22°C (65 - 72°F) cuando se producen estilos tradicionales.

LalBrew London™ no metaboliza la maltotriosa (molécula compuesta por 3 unidades de glucosa). La cantidad de maltotriosa presente en un mosto a base de malta es de entre 10 y 15% de los azúcares totales. Esto permitirá obtener cervezas con mayor cuerpo y cierto dulzor residual. Se aconseja ajustar la densidad y las temperaturas de maceración según el resultado deseado.

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

Ales de estilo inglés, pale ales

AROMA

Ligeramente afrutado, maltoso

RANGO DE ATENUACIÓN

65 - 72 %

RANGO DE TEMPERATURA

18 - 22°C (65 - 72°F)

FLOCULACIÓN

Baja

TOLERANCIA AL ALCOHOL

12% vol

TASA DE INOCULACIÓN

50 - 100g/hL



Ficha Técnica

LONDON LEVADURA ALE ESTILO INGLÉS



MODO DE EMPLEO

La tasa de inoculación afectará directamente al rendimiento de la fermentación y aromas producidos. Para LalBrew London™, una dosificación de 50 a 100g/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 London™ 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 London™ 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 London™, 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