



## Ficha Técnica

# WIT

## LEVADURA PARA CERVEZA DE TRIGO ESTILO BELGA

LalBrew Wit™ es una cepa de levadura de trigo relativamente neutra que puede utilizarse para elaborar una gran variedad de estilos de cervezas de trigo. Su producción de ésteres y fenoles es menor al de cepas de levadura tradicionales para la producción de cervezas estilo hefeweizen, como es el caso de LalBrew Munich Classic™. LalBrew Wit™ aporta una un perfil de banana/plátano y aromas especiados de base, dejando lugar para la expresión de las especias añadidas por el cervecero típicas de cervezas estilo belga. Los estilos tradicionales elaborados con esta levadura incluyen pero no se limitan a: Belgian Witbier, American Wheat, Berliner Weiss, Gose, Hefeweizen, Dunkelweizen y Weizenbock.



### PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análisis típico de la levadura LalBrew Wit™:

<b>Sólidos totales</b>	93% - 97%
<b>Viabilidad</b>	≥ 5 x 10 <sup>9</sup> ufc/g de levadura seca
<b>Medios para levaduras salvajes</b>	Esta cepa puede crecer en algunos medios para levaduras salvajes como LWYM.
<b>Levaduras salvajes</b>	< 1 en 10 <sup>6</sup> células
<b>Cepas <i>diastaticus</i></b>	Indetectables
<b>Bacterias</b>	< 1 en 10 <sup>6</sup> 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 Wit™ consigue:

Fermentación vigorosa, pudiendo completarse en 4 días.

Media a Alta Atenuación y Baja Floculación.

Aroma y sabor ligeramente afrutado, con notas de banana/plátano y clavo de olor.

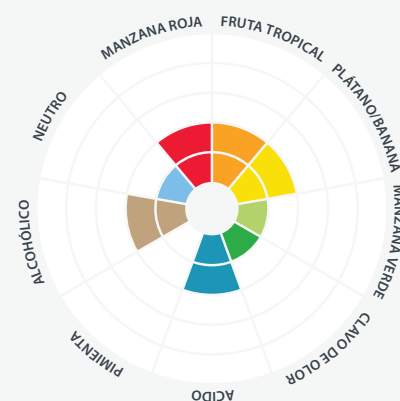
Esta cepa es POF positiva.

El rango óptimo de temperatura para la levadura LalBrew Wit™ es de 17 - 25°C (63 - 77°F) cuando se producen estilos tradicionales.

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](mailto:brewing@lallemand.com)*



### PERFIL ORGANOLÉPTICO



### GUÍA RÁPIDA

#### BEER STYLES

Cervezas de trigo estilo belga

#### AROMA

Afrutado, ligero aroma a banana/plátano y clavo de olor

#### RANGO DE ATENUACIÓN

75 - 82 %

#### RANGO DE TEMPERATURA

17 - 25°C (63 - 77°F)

#### FLOCULACIÓN

Baja

#### TOLERANCIA AL ALCOHOL

12% vol

#### TASA DE INOCULACIÓN

50 - 100g/hL



Ficha Técnica

# WIT LEVADURA PARA CERVEZA DE TRIGO ESTILO BELGA



## MODO DE EMPLEO

La tasa de inoculación afectará directamente al rendimiento de la fermentación y aromas producidos. Para LalBrew Wit™, 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 Wit™ 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 Wit™ 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 LalBrew Wit™, no hay diferencias significativas en el rendimiento de la fermentación cuando se inocula 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 Cervejero 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**