



Figura 1:

Curva de fermentación típica de Hard Seltzer

Una solución de dextrosa al 20%p/p (20°P) tamponada con bicarbonato de potasio (+50 g/hL) complementado con YeastLife O™ (150 g/hL) e inoculado con levadura LalBrew CBC-1™ (100 g/hL)

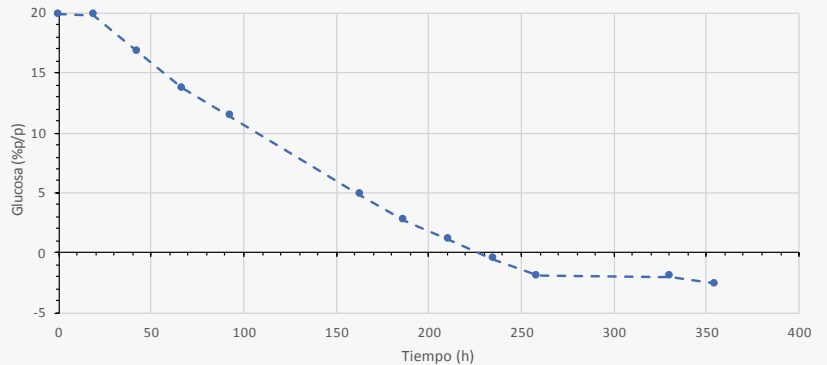


Figura 2:

Curva de fermentación típica de Hard Seltzer a partir de mostos de menor densidad a base de dextrosa 12%p/p (12°P), para producción de bebidas más ligeras de un modo más rápido

100g/hL YeastLife O™

- 50 g/hL de LalBrew CBC-1™
- 100 g/hL de LalBrew CBC-1™

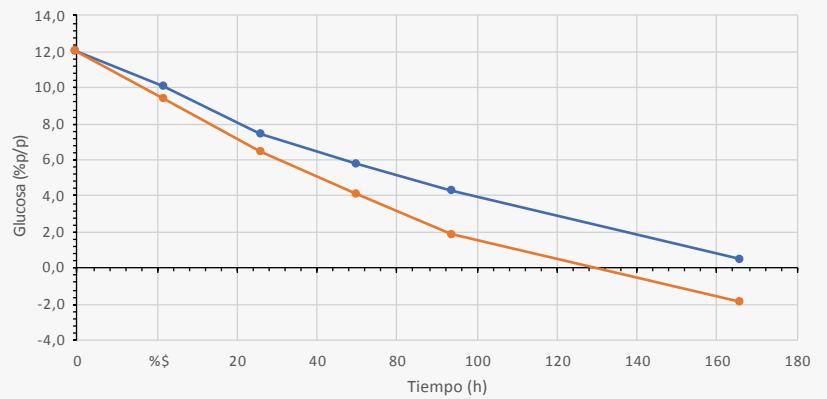
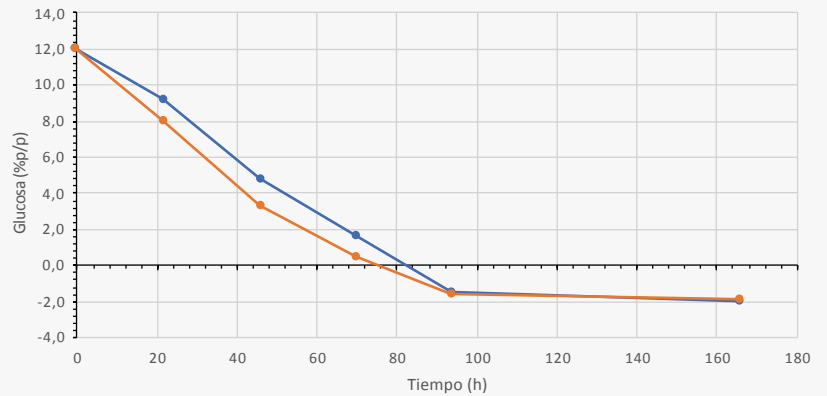


Figura 3:

Curva de fermentación típica de Hard Seltzer a partir de mostos de menor densidad a base de dextrosa 12%p/p (12°P), para producción de bebidas más ligeras de un modo más rápido

250 g/hL YeastLife O™ Additions

- 50 g/hL de LalBrew CBC-1™
- 100 g/hL de LalBrew CBC-1™



OPTIMIZA LA FERMENTACIÓN

Se pueden lograr mayores rendimientos de alcohol mediante la adición escalonada de nutrientes y azúcares durante los primeros días de fermentación. Es posible que se requieran también una mayor cantidad de nutrientes y una mayor tasa de inoculación de la levadura para lograr un rendimiento superior de alcohol. No se recomienda el uso de mostos de azúcares puros con densidades mayores a 20°P sin antes haber gestionado un adecuado control del pH en mostos de menor densidad.

Nuestro equipo técnico estará encantado de poder ayudarte con la optimización de la fermentación, contacte con nosotros en brewing@lallemand.com

FILTRACIÓN, DILUCIÓN Y ADICIÓN DE AROMAS

Después de fermentar un Hard Seltzer, suele haber un proceso de filtración para eliminar la levadura antes de añadir fruta u otros ingredientes saborizantes. Si se requiere un Hard Seltzer de perfil muy neutro, entonces se puede emplear filtración con carbón activo para reducir el sabor de base antes de la dilución y adición de aromas. Los Hard Seltzer que se endulzan con azúcares fermentables pueden requerir pasteurización o uso de estabilizantes, tales como el sorbato de potasio, para aumentar la estabilidad microbiológica del producto.