

Ficha Técnica



POMONA

LEVADURA IPA HÍBRIDA MODERNA

LalBrew Pomona™ es una levadura híbrida seleccionada por su sabor y rendimiento fermentativo en cervezas lupuladas. Llamada así por la diosa de los árboles frutales, LalBrew Pomona™ produce un perfil de sabor único y jugoso con notas de melocotón/durazno, cítricos y frutas tropicales. Esta cepa fue desarrollada por nuestro socio Escarpment Laboratories (Canadá) mediante métodos de reproducción de levadura y evolución adaptativa en fermentaciones de IPA de alto grado alcohólico y altamente lupuladas. El resultado es una cepa afrutada, resistente al estrés y robusta que promueve la biotransformación y la turbidez de los estilos IPA modernos.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

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

Análisis típico de la levadura LalBrew Pomona™ :

Sólidos totales	93% - 97%
Viabilidad	≥ 1 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 Lallemant de 12°P a 20°C (68°F) la levadura LalBrew Pomona™ consigue:

Fermentación vigorosa, pudiendo completarse en 4-5 días.

Atenuación Media-Aata y Flocculación Media.

Aromas de melocotón/durazno, cítricos y frutas tropicales.

Esta cepa es POF negativa.

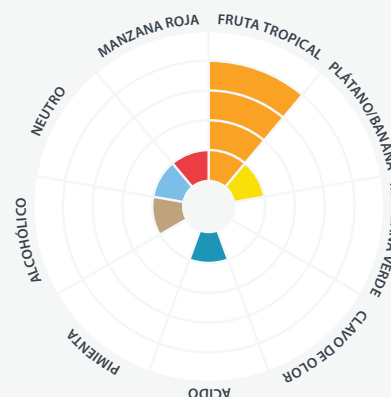
Rango de temperatura óptimo de 18 a 22°C (64 a 72°F).

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 lupuladas

AROMA
Melocotón/durazno, cítricos,
fruta tropical

RANGO DE ATENUACIÓN
75 - 84 %

RANGO DE TEMPERATURA
18 - 22°C (64 - 72°F)

FLOCCULACIÓN
Media

TOLERANCIA AL ALCOHOL
10% ABV

TASA DE INOCULACIÓN
50 - 100g/hL



Ficha Técnica

POMONA LEVADURA IPA HÍBRIDA MODERNA



MODO DE EMPLEO

La tasa de inoculación afectará directamente al rendimiento de la fermentación y aromas producidos. Para LalBrew Pomona™, una dosificación de 50 a 100g/hL de mosto es suficiente para lograr resultados óptimos en la mayoría de las fermentaciones.

LalBrew Pomona™ 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 Pomona™ se debería almacenar 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 utilizar 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 utilizar 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 espolvoree 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 Pomona™, 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.

La información aquí contenida es verdadera y exacta a nuestro leal saber y entender; sin embargo, esta hoja de datos no debe considerarse como una garantía, expresa o implícita, ni como una condición para la 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