



## HOJA DE DATOS TÉCNICOS

# DIAMOND LEVADURA DE CERVEZA TIPO LAGER

Diamond es una cepa de lager verdadera originaria de Alemania. Elegida por su carácter robusto, la levadura Diamond ofrece un excelente rendimiento de fermentación y tiene la capacidad de producir lagers auténticas y puras. Los estilos tradicionales elaborados con Diamond incluyen, pero no se limitan a Munich Helles, Dortmunder Export, German Pilsner, Bohemian Pilsner, American Pilsner, Vienna Lager, Oktoberfest/Märzen, Dark American Lager, Munich Dunkel, Schwarzbier, Traditional Bock, Doppelbock, Eisbock, y California Common.



## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Clasificada como *Saccharomyces pastorianus*, una levadura de fermentación baja.

Análisis típico\* de la levadura Diamond:

**Tanto por ciento de sólidos** 93% - 97%

**Células vivas de levadura**  $\geq 5 \times 10^9$  por gramo de levadura desecada

**Levadura silvestre**  $< 1$  por  $10^6$  células de levadura

**Bacteria**  $< 1$  por  $10^6$  células de levadura

El producto final sale al mercado sólo después de pasar una serie rigurosa de pruebas.

\*De acuerdo con los métodos de análisis ASBC y EBC



## PROPIEDADES DE LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

En un mosto Lallemand de condiciones estándar a 12°C (54°F) la levadura Diamond exhibe:

Fermentación vigorosa que se puede completar en 5 días.

Atenuación alta y floculación alta.

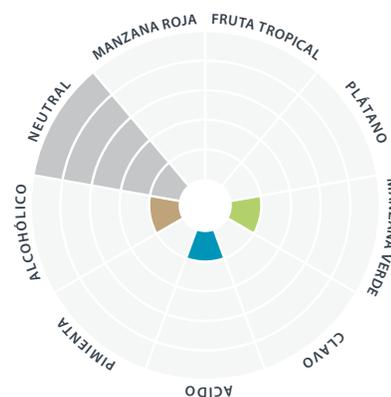
El aroma y sabor son neutros, lo cual es típico del estilo tradicional Lager.

El rango óptimo de temperatura para la levadura Diamond cuando se producen estilos tradicionales es de 10°C (50°F) a 15°C (59°F).

La velocidad y el tiempo de fermentación y el grado de atenuación dependen de la densidad de inoculación, el manejo de la levadura, la temperatura de fermentación, y la calidad nutricional del mosto. *Si usted tiene cualquier pregunta por favor contáctenos al correo electrónico: [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)*



## SABOR Y AROMA



## DATOS RÁPIDOS

### ESTILOS DE CERVEZA

lager

### AROMA

neutro

### ATENUACIÓN

alta

### GAMA DE FERMENTACIÓN

10 - 15°C (50 - 59°F)

### FLOCULACIÓN

alta

### TOLERANCIA AL ALCOHOL

13% por volumen

### TASA DE INOCULACIÓN

100 - 200g / hL para lograr un mínimo de 5 - 10 millones de células / mL



HOJA DE DATOS TÉCNICOS

# DIAMOND LEVADURA DE CERVEZA TIPO LAGER



## USO

En la densidad deseada de la cerveza, entre otras variables, influye la cantidad de inoculación. Para la levadura Diamond, la tasa de inoculación varía entre 100 y 200 gramos de levadura activa para inocular 100 litros de mosto.

Usar una inoculación de 100 g por 100L de mosto para lograr un mínimo de 5 millones de células viables por ml.

Usar una inoculación de 200g por 100L de mosto para lograr un mínimo de 10 millones de células viables por ml.

La tasa de inoculación puede ser ajustada para conseguir el estilo

de cerveza deseado o para adaptarse a las condiciones de procesamiento.

Se puede usar Diamond en fermentación primaria para cervezas de hasta un 13% de alcohol por volumen. Para las cervezas por encima del 13%, la levadura requerirá la adición de nutrientes, como 1g / hL de Servomyces.

*Calcule la tasa exacta de inoculación recomendada con la Pitch Rate Calculator (Calculadora de Tasa de Inoculación) en Brewing Tools (Herramientas de Producción) en nuestra página web [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)*



## HIDRATACIÓN

Se recomienda la hidratación de Diamond antes de su uso. La hidratación y la inoculación líquida reducirán el estrés osmótico en la levadura. Las pautas de hidratación son muy sencillas y presentan un riesgo de contaminación mucho menor que un iniciador, lo cual es innecesario con levadura activa desecada.

Espolvorear la levadura en la superficie de agua limpia y esterilizada o mosto aguado (2-6°P) 10 veces el peso de la levadura, a 25-30°C (77-86°F). No use agua destilada o agua de ósmosis inversa, ya que eso producirá pérdida de viabilidad. **NO AGITE TODAVÍA.** Dejar en reposo durante 15 minutos, luego agitar para suspender completamente la levadura. Dejarlo 5 minutos más (o hasta 45 minutos más si se usa mosto aguado) a 20-30°C. En seguida ajustar la temperatura de la inoculación a la del mosto y arrojar sin demora.

Atemperar en pasos de 10°C a intervalos de 5 minutos hasta llegar a la temperatura del mosto, agregando cantidades proporcionales de mosto. No atempere mediante la pérdida natural de calor,

pues esto tardará demasiado tiempo y podría resultar en pérdida de viabilidad o vitalidad.

Un cambio de temperatura de más de 10°C producirá choque térmico, lo cual favorece la formación de pequeños mutantes, resultando en una fermentación prolongada o incompleta y el posible desarrollo de sabores no deseados.

La levadura Diamond ha sido acondicionada para sobrevivir a la hidratación. La levadura contiene un adecuado depósito de carbohidratos y ácidos grasos no saturados para lograr un crecimiento activo. No es necesario airear el mosto para la primera inoculación.

Cuando se utiliza levadura de cerveza Lallemand, se puede recolectar la levadura y arrojar de nuevo tal y como lo haría con cualquier otro tipo de levadura. Referirse a la sección sobre el manejo de levadura en el POE de su cervecería.



## ALMACENAMIENTO

Se debe almacenar la levadura Diamond en condiciones secas por debajo de 4°C (39°F).

Diamond perderá rápidamente actividad después de ser expuesta al aire. No utilice envases de 10kg, 500g u 11g que hayan perdido el vacío. Se deben cerrar de nuevo los envases abiertos, almacenarse en condiciones secas por debajo de 4°C y utilizarse en un plazo de 3 días. Si se sella al vacío el envase inmediatamente después de abrirlo, se puede almacenar la levadura hasta dos semanas por debajo de 4°C.

No utilice la levadura después de la fecha de caducidad impresa en el envase.

### CONTÁCTENOS

Para más información, por favor visítenos en línea en [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)

Para cualquier pregunta puede ponerse en contacto con nosotros a través del correo electrónico: [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)