

Reuso de leveduras

- Somente reutilizar leveduras oriundas de fermentações saudáveis
- Temperatura de coleta – 3 a 6°C
- Esquema para coleta:
 - 1ª purga -> no final da fermentação = descarte
 - 2ª purga -> um dia após atingir a temperatura de maturação = descarte
 - 3ª purga -> dois dias após atingir a temperatura de coleta = armazenamento ou uso
- Dosar 0,5 % do volume do tanque – ALES
- Dosar 1,0 % do volume do tanque - LAGERS

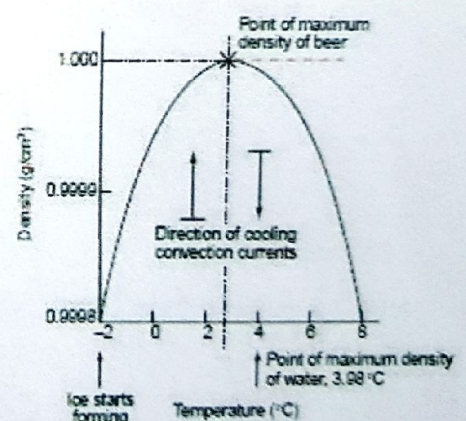


Fig. 14.4 Change in density of fermenting beer with change in temperature (Barnes, 2000)