

SafSour™ Gamma

NOVITÀ SafSour™ Barrel Instinct

Una soluzione secca unica per la fermentazione **di birre acide complesse, con note di legno/vino**

Fornisce complessità data dalla fermentazione e dalle cessioni del legno, insieme ad una bilanciata acidità, una notevole secchezza e una ricca espressione fruttata.

Composto da lievito secco attivo + enzimi + batteri.

NOVITÀ SafSour™ Fruit Intuition

Una soluzione unica per la fermentazione **di birre acide complesse e fruttate**

Apporta complessità aromatica, con un ampio spettro di frutta, insieme ad una delicata acidità.

Composto da lievito secco attivo + batteri.

SafSour LB 1™ E2U

Per rispettare l'**espressione aromatica** del lievito

Batteri lattici eterofermentanti, selezionati per fornire l'acidità perfetta. Consigliati per Gose, Berliner Weisse e altre birre acide equilibrate.

Levilactobacillus brevis

SafSour LP 652™ E2U

Un batterio molto robusto **per creare birre acide equilibrate**

Se utilizzato in kettle-souring, conferisce note tropicali, agrumate e fruttate. Apporta una piacevole freschezza alla birra.

Lactiplantibacillus plantarum

Derivati di lievito

SpringFerm™ BR-2

Il pacchetto benessere **per il lievito**

Un nutriente complesso ed equilibrato per lieviti basato sulle sinergie di fattori di crescita, organici, minerali e vitaminici. Ottimizza la crescita e la sopravvivenza del lievito. Riduce il rischio di fermentazioni stentate o di arresti

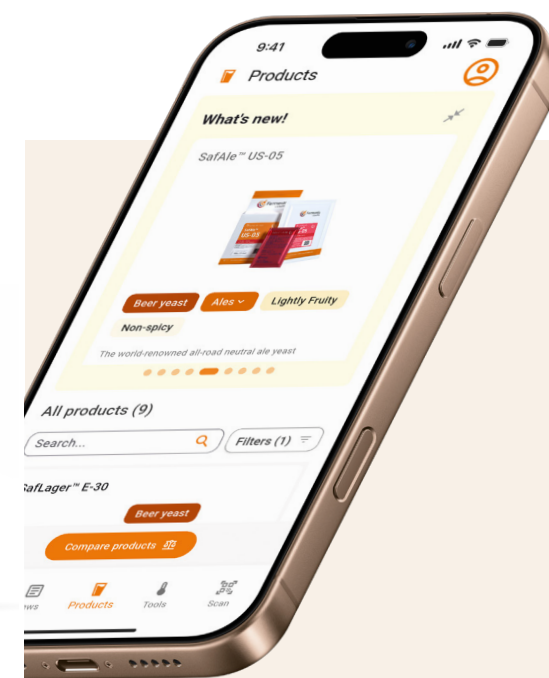
Lievito inattivato (ricco di fattori di crescita), solfato di zinco, solfato di manganese.

Spring'Blanche™ E2U

Per proteggere la **stabilità del torbido nel tempo**

Un estratto di lievito ricco di proteine native, di vari pesi molecolari, che interagiscono specificamente con la birra per produrre una torbidità stabile e permanente. Ideale per produrre birre di frumento, di tipo Blanche belga o IPA torbide.

Estratto di proteine di lievito



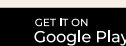
APP FERMENTIS

Scaricate l'app Fermentis!



Con un'interfaccia ridisegnata, nuovi contenuti esclusivi e strumenti pratici, **l'app Fermentis è il vostro migliore alleato** per aiutarvi in ogni fase delle vostre birrificazioni.

Scaricatela ora e spingetevi oltre i confini della vostra creatività.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



Fermentis è al vostro fianco in ogni momento, che siate nel settore da anni o che stiate iniziando a birrificare in casa. Oltre alla nostra vasta gamma di soluzioni per birrificazione, che consente di realizzare le birre sognate, mettiamo a vostra disposizione anche numerose risorse per informarvi e guidarvi nei vostri percorsi di birrificazione. **Siamo entusiasti di condividere le nostre competenze**, offriamo seminari formativi, inoltre il nostro team di esperti è sempre disponibile per rispondere alle vostre domande.



SOLUZIONI PER
BIRRIFICAZIONE

Le nostre soluzioni Per i birrai





SafAle™ Gamma

SafAle™ S-04

Per ale in stile inglese e americano, **con note fruttate equilibrate**

Profilo di fermentazione rapido. Produce note fruttate e floreali equilibrate. Grazie al suo potere flocculante, produce birre più limpide.

Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ T-58

Lievito fenolico, **per birre in stile inglese e belga**

Selezionato per il suo forte carattere di fermentazione con intense note fruttate e fenoliche, in particolare banana, chiodi di garofano e pepe.

Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ US-05™

Il **celeberrimo lievito** neutro e polivalente

Per birre neutre e ben bilanciate, franche e croccanti. Forma una schiuma compatta. Ottima capacità di fermentazione. Ideale per birre americane e molto luppolate.

Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ BE-256

Il campione **per le Strong ale**

Lievito belga polivalente, consigliato per fermentare diverse tipologie di birre, tra cui quelle in stile Abbazia, note per il loro sapore fruttato e l'elevata gradazione alcolica.

Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ BE-134

Stili belgi secchi e speziati (come le Saison)

Per birre ben attenuate e molto rinfrescanti. Produce piacevoli note fruttate, floreali e un carattere secco. Ideale per lo stile belga Saison.

Saccharomyces cerevisiae var. *diastaticus*

SafAle™ K-97

Il miglior lievito **per rivelare il potenziale del luppolo**

Adatto a birre molto luppolate come le IPA torbide. Ideale anche per birre delicate come la Kolsch tedesca e le birre Session.

Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ S-33

Per birre strutturate, **fruttate**

Ceppo che tende al fruttato, conferisce alla birra un sapore intenso e corposo. Ideale per birre belghe, Strong ale inglesi e IPA torbide.

Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ WB-06

La soluzione ideale **per le birre a base di frumento**

Offre un carattere fruttato e fenolico. Ideale per birre ben attenuate e per un'ampia varietà di birre a base di frumento e altre birre.

Saccharomyces cerevisiae var. *diastaticus*

SafAle™ W-68™

Lievito storico, **per le birre di frumento in stile tedesco**

Originario di Weihenstephan, Germania, per produrre aromi fruttati (di tipo banana) con delicate note fenoliche (chiodi di garofano e pepe).

Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ BW-20

Ideale per le Blanche belghe

Produce un profilo equilibrato tra fenoli e un delicato fruttato, che consente l'espressione degli ingredienti aggiunti (coriandolo o scorze di agrumi).

Saccharomyces cerevisiae

SafAle™ F-2*

Il lievito neutro di **rifermentazione**

Per la rifermentazione in bottiglia e in botte

Assimila piccolissime quantità di maltotriosio ma assimila gli zuccheri più semplici. Caratterizzato da un profilo aromatico neutro che rispetta il carattere base della birra.

Saccharomyces cerevisiae

**Questo prodotto non è certificato E2U™*

SafLager™ Gamma

NOVITÀ SafLager™ SH-45

Il lievito lager ideale **per migliorare il rilascio dei tioli del luppolo**

Migliora l'espressione del luppolo se abbinato ad ingredienti grezzi ricchi di precursori tiolici. Questo ceppo propone vibranti note di frutta tropicale, tra cui frutto della passione e pompelmo.

Saccharomyces pastorianus

SafLager™ E-30

Ideale **per lager chiare fruttate/con esteri**

Produce alti livelli di esteri, in particolare fruttati con aromi e sapori di banana. Polivalente in un'ampia gamma di stili di lager fruttate.

Saccharomyces pastorianus



SafLager™ S-23

Ideale **per lager delicatamente fruttate**

Proveniente da Berlino, Germania. Produce una lager franca, croccante e rinfrescante, con una leggera produzione di esteri e note floreali. Il suo profilo conferisce alle birre una buona persistenza al palato.

Saccharomyces pastorianus

SafLager™ S-189

Per birre eleganti **con note di luppolo nobile/floreali**

Proveniente dal birrifico Hurlimann in Svizzera. Apprezzato per la sua capacità di esaltare gli aromi di altre materie prime, pertanto è un'ottima scelta per gli stili lager tendente al luppolo, come le Cold IPA.

Saccharomyces pastorianus

SafBrew™ Gamma

SafBrew™ LA-01



Il primo lievito secco **per birre analcoliche o a basso contenuto alcolico**

Soluzione di lievito specifica per birre con meno di 0,5 % vol. Non assimila maltosio né maltotriosio e ha un profilo aromatico delicato.

Saccharomyces cerevisiae var. *chevalieri*

SafBrew™ HA-18



Per birre di specialità **ad alta gradazione**

Una miscela di lievito ed enzimi

Per birre con densità alta e grado alcolico particolarmente alto – come le Strong ale, i Barley wine e le birre affinate in botte con elevatissima densità.

Saccharomyces cerevisiae + *Amyloglucosidase*

SafBrew™ LD-20



Per **lager neutre e secchissime a basso contenuto calorico**

Una miscela di lievito ed enzimi

Per birre lager molto secche e neutre con ridotti residui zuccherini (riduce fino al 20% i carboidrati, comprese le destrine).

Saccharomyces pastorianus + *Amyloglucosidase*



SafLager™ W-34/70

Il celeberrimo **lievito, affidabile e neutro**

Proveniente da Weihenstephan, in Germania, questo ceppo è noto in tutto il mondo per la sua robusta capacità di fermentazione (fino a 20°C) e il suo carattere neutro. Conferisce sapori franchi e birre molto beverine.

Saccharomyces pastorianus

SafBrew™ BR-8

Il primo lievito secco Brett **per birre più funky**

Selezionato per la rifermentazione in bottiglia o in botti. Produce composti fenolici che creano un tocco finale particolare, che evolverà nel tempo verso note più funky, in perfetta armonia alle note rinfrescanti e fruttate.

Brettanomyces bruxellensis

SafBrew™ DA-16



Per **birre secche e gustose**

Una miscela di lievito ed enzimi

Una soluzione potente per birre molto secche e gustose, in particolare fruttate e luppolate come le IPA Brut.

Saccharomyces cerevisiae + *Amyloglucosidase*

SafBrew™ DW-17



Per produrre **birre secche complesse**

Una miscela di lievito ed enzimi

Una soluzione potente per birre molto secche e complesse con note di frutta, di legno e qualche accenno acido.

Saccharomyces cerevisiae + *Amyloglucosidase*



Più semplice che mai!

CON LE SOLUZIONI E2U™ E ALL-IN-1™, SI REGALATI EFFICIENZA EXTRA, PIÙ TEMPO E UNA SICUREZZA SUPERIORE.

E2U™ (Easy to Use™), marchio che raggruppa lieviti e derivati di lievito, selezionati per semplificarvi la vita. Un esempio? Potete inoculare direttamente i nostri lieviti oppure reidratarli: otterrete sempre gli stessi ottimi risultati.

All-In-1™ è un marchio di prodotti appositamente miscelati, che solitamente contengono un mix di microrganismi, catalizzatori, nutrienti e altro ancora. Ready-to-use, aiutano a soddisfare esigenze specifiche come una maggiore attenuazione nelle fermentazioni ad alta densità.



SAFALE™												SAFLAGER™					SAFBREW™					
	S-04	T-58	US-05	BE-256	BE-134	K-97	S-33	WB-06	W-68	BW-20	F-2	SH-45	E-30	S-23	S-189	W-34/70	LA-01	HA-18	LD-20	BR-8	DA-16	DW-17
Attenuazione apparente	74-82%	72-78%	78-82%	82-86%	89-93%	80-84%	68-72%	86-90%	78-84%	77-83%	NA	77-82%	80-84%	80-84%	80-84%	80-84%	13-17%	98-102%	98-102%	NA	98-102%	98-102%
Produzione di esteri	Da medi a bassi	Alti	Bassi	Alti	Media	Media	Media	Media	Alti	Da alti a medi	NA	Alti	Alti	Bassi	Bassi	Bassi	Bassissimi	Alti	Da bassi a medi	Da bassi a medi	Alti	Alti
Sedimentazione	Veloce	Media	Media	Veloce	Lenta	Lenta	Media	Lenta	Media	Media	NA	Media	Media	Veloce	Veloce	Veloce	Media	Media	Veloce	NA	Media	Media
Flocculazione	+++	-	-/+	+	-	+	-	-	-/+	-	-	- / +	-/+	+	+	+	-	-	+	NA	-	-
POF	-	+	-	-	+	-	-	+	+	+	-	-	-	-	-	-	+	+	-	+	-	+