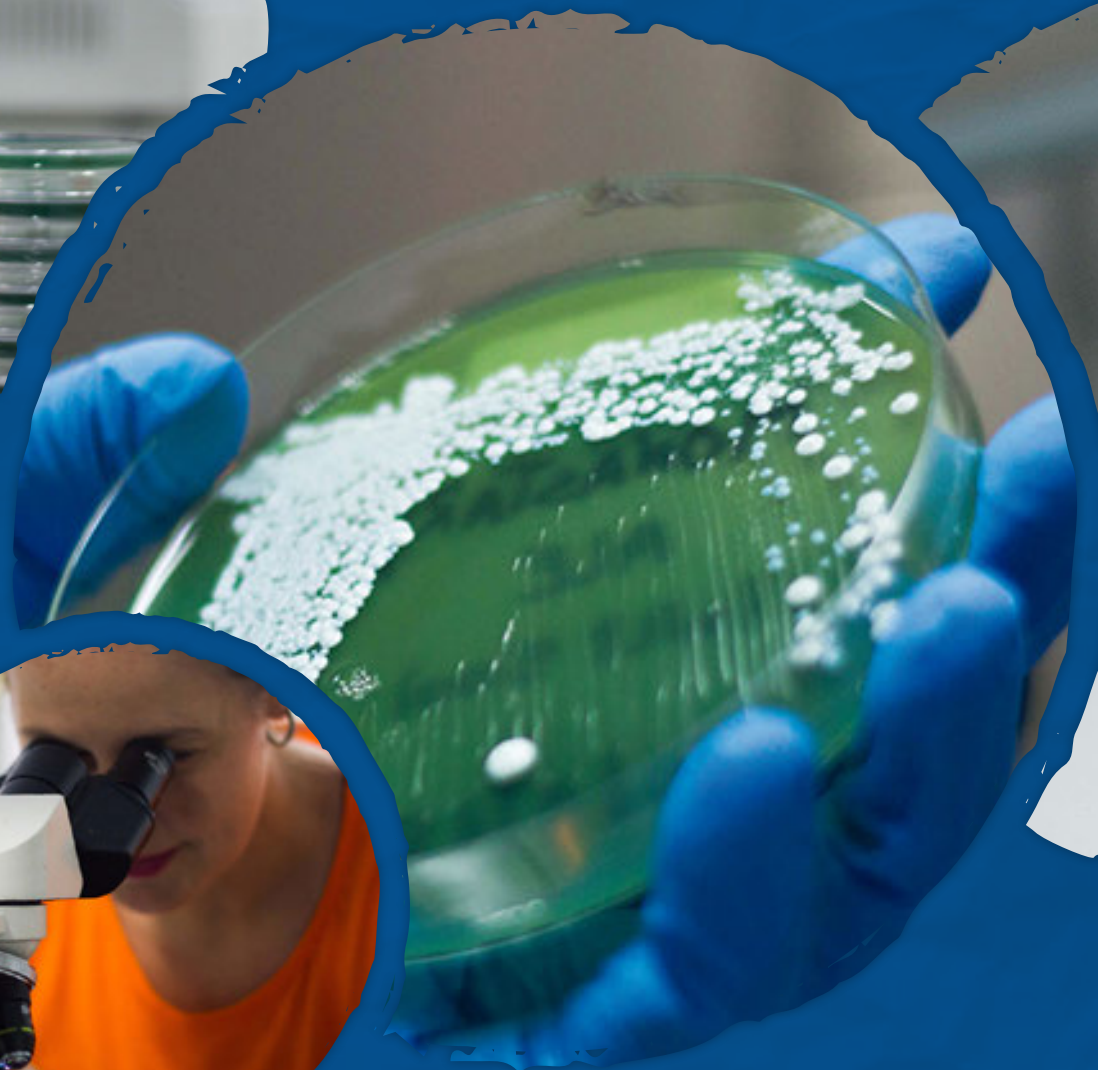




Portfólio

CERVEJARIA





APAIXONADOS POR BIOTECNOLOGIA,
ESPECIALISTAS EM LEVEDURAS DE
ALTA QUALIDADE PARA CERVEJAS.

LEVTECK É TECNOLOGIA NACIONAL
COM QUALIDADE RECONHECIDA
E RESULTADOS COMPROVADOS.



Índice

Apresentação

04 *Tecnologia Viva*

Produtos

05 *Leveduras
para cervejas*

13 *Dicas de
Fermentação*

Serviços

14 *Desenvolvimento de
produtos e blends*

14 *Armazenamento
de leveduras*

15 *Controle de qualidade
microbiológico*

16 *Análises
laboratoriais*

18 *Consultoria
especializada*



Apresentação

Somos um laboratório 100% brasileiro, com sede em Florianópolis, Santa Catarina. Atendemos o mercado nacional, produzindo leveduras para cervejas especiais e auxiliando a programas de controle de qualidade microbiológico em cervejarias de todos os portes.

Contamos com serviço de armazenamento de leveduras cervejeiras por longos períodos para cervejarias que possuam linhagens únicas de leveduras.

Desenvolvemos kits para controle microbiológico, prontos para uso, que minimizam a estrutura laboratorial de uma cervejaria para a realização desses controles.

Prestamos consultorias no reuso de leveduras, contagem, viabilidade e vitalidade celular e start-up de laboratórios de controle de qualidade dentro da fábrica, apresentando metodologias de baixo custo que irão proporcionar um aumento na qualidade e padronização das cervejas produzidas.



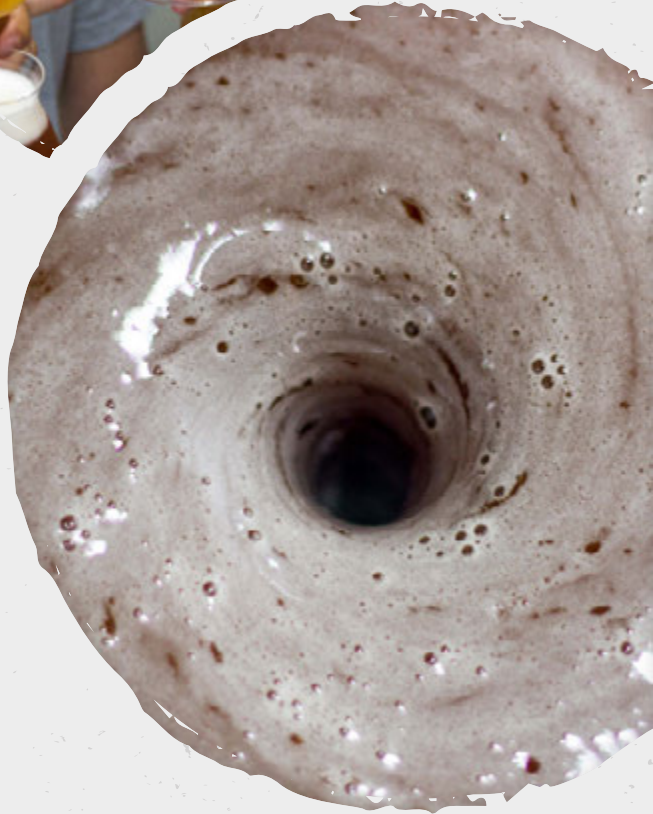
Leveduras de Linha

Cepa	Descrição	Temperatura de fermentação	Atenuação	Floculação	Tolerância ao etanol
RESIDENTE ALE TB 01 S LNC LC	Levedura muito versátil. Origem Inglesa, porém fermenta limpo em temperaturas mais baixas com um aumento de ésteres nas temperaturas mais altas. Pode ser utilizada tanto em estilos ingleses como americanos, pois permite um equilíbrio entre os sabores de malte e lúpulo. Certamente, a levedura que não sairá da sua fábrica.	16 - 22°C	73 - 75%	Alta	Alta - 10% ABV
JUICE ALE TB 06 LNC LC	Excelente escolha para cervejas com alta densidade e lupuladas. Produz ésteres frutados em média intensidade e deixa um corpo mais elevado na cerveja. Em geral produz muita espuma necessitando de espaço extra no fermentador.	18 - 23°C	72 - 76%	Média	Alta - 10% ABV
AMERICAN ALE TB 10 S LNC LC	É uma cepa de levedura muito versátil, utilizada para a fabricação diversas receitas e ideal para ser a sua principal cepa de levedura na cervejaria. Apresenta um perfil neutro e limpo após a fermentação, e em alguns casos, com final tart. A fermentação em temperaturas mais quentes eleva a característica dos lúpulos e um leve frutado na cerveja. Fermentando a baixas temperaturas um toque cítrico prevalecerá.	16 - 22°C	72 - 76%	Média	Alta - 10% ABV
FARMHOUSE SAISON TB 11 S LNC LC	Uma cepa muito versátil que produz cervejas do estilo Saison ou Farmhouse beers, bem como outros estilos de cervejas Belgas, que são altamente esterificadas, picante, condimentadas e cítricas. Melhora o uso de especiarias e aromas de lúpulo e deixa uma sensação na boca complexa e rica. Bastante atenuativa pode ser utilizada para reiniciar fermentações incompletas ou em cervejas com alta densidade inicial. Muitas vezes fermenta lentamente, mas possui uma contribuição incrível no sabor final da cerveja.	18 - 28°C	77 - 83%	Baixa	Alta - 12% ABV
LONDON ALE TB 13 S LNC LC	Produz um incrível perfil de maltes e acentua o amargor dos lúpulos. Produz sabores levemente frutados, com final arredondado e balanceado, tradicional de leveduras inglesas. Ésteres de frutas brancas como maçãs e peras podem ser notados. Pode deixar um final ligeiramente adocicado.	18 - 24°C	71 - 75%	Média - Alta	Alta - 10% ABV
GERMAN ALE TB 36 S LNC LC	Levedura do tipo ale, isolada no norte da Alemanha. Produz cervejas limpas e acentuando os sabores adocicados do malte. Praticamente não produz ésteres fermentando em ampla faixa de temperatura, porém em temperaturas elevadas pode produzir concentrações mediana de ésteres. Acentua levemente o amargor do lúpulo.	16 - 20°C	65 - 72%	Média	Média



Leveduras de Linha

Cepa	Descrição	Temperatura de fermentação	Atenuação	Floculação	Tolerância ao etanol
ABBEY ALE TB 40 S LNC LC	Autêntica levedura do estilo trapista. Utilizada para produção de ales belgas, dubel, tripel, e specialty beers. Característica frutada de média intensidade e bem atenuativa.	19 - 22°C	74 - 82%	Média	Alta - 15% ABV
WEIZEN ALE TB 68 S LNC LC	Clássica e uma das mais populares leveduras alemãs para cervejas de trigo. Produz um delicado balanço entre ésteres de banana e fenólicos de cravo. Este balanço pode ser manipulado pelo aumento na produção de ésteres aumentando a temperatura de fermentação, densidade inicial e diminuindo a quantidade de levedura inoculada. Compostos sulfúricos são sempre produzidos, mas eliminados com a maturação. Esta levedura permanece em suspensão por muito tempo após a atenuação. É excelente para a coleta de fermento do kräusen e necessita de um espaço vazio para fermentação.	18 - 24°C	73 - 77%	Baixa	Alta - 10% ABV
AMERICAN LAGER TB 81 S LNC LC	Produce cervejas limpas e refrescantes, apesar da atenuação média. Possui ótima floculação o que gera cervejas brilhantes e limpas. Uma levedura com perfil de lager, porém utilizada em fermentações com temperaturas mais elevadas. Menor produção de diacetil e fermentações rápidas quando utilizada a temperatura de 18 °C.	14 - 18 °C	70 - 75%	Alta	Alta - 12% ABV
GERMAN LAGER TB 84 S LNC LC	Levedura originada da Carlsberg e uma das cepas mais utilizadas no mundo. Essa cepa de levedura produz cervejas com perfil maltado, alguns ésteres com um final seco. É uma levedura muito versátil, excelente para a produção de lagers e Pilsner a baixas temperaturas de fermentação (8 – 12 °C), porém pode ser utilizada para a produção de cervejas do estilo Common (18 – 20 °C). O descanso de diacetil é recomendado após o término da fermentação.	8 - 15°C	73 - 77%	Média	Alta - 9% ABV
CZECH PILS TB 86 LNC LC	Levedura originária da República Tcheca, produz cervejas com final seco e maltadas. É uma ótima escolha para Bohemian Pilsener. Pode produzir um forte aroma de enxofre, que é eliminado em temperaturas de fermentação mais elevadas ou durante a maturação a frio.	10 - 14°C	70 - 74%	Média - Alta	Alta - 9% ABV
SELJESET KVEIK S LNC LC	Propagado na sua condição original, o fermento conta com diferentes cepas de Saccharomyces. O perfil sensorial em fermentações com temperaturas de 25 a 30°C remete a um frutado levemente cítrico, laranja, fermento, e dulçor de malte, caramelo, em mostos com baixa lupulagem. Floculação muito elevada, limpa a cerveja mesmo em altas temperaturas.	25 - 40°C	75 - 82%	Alta	Alta - 15% ABV



Leveduras Lager

(PROPAGAÇÃO SOB ENCOMENDA)

Cepa	Descrição	Temperatura de fermentação	Atenuação	Floculação	Tolerância ao etanol
DARK LAGER TB 83 	Levedura de baixa fermentação que produz um excelente equilíbrio entre maltes e lúpulos. Perfil de malte muito característico que torna essa cepa ideal para cervejas do estilo Bock, Doppelbock e Oktoberfest. Faz jus ao nome devido à elevada tolerância ao etanol.	9 - 13°C	70 - 76%	Média	Alta - 12% ABV
STRONG LAGER TB 85 	Levedura de baixa fermentação que leva esse nome devido a sua elevada tolerância ao etanol (15% ABV). Produz quantidades reduzidas de diacetil e compostos de enxofre.	10 - 13°C	70 - 80%	Média	Alta - 15% ABV
MARIACHI LAGER TB 89 	Esta levedura produz cervejas lagers extremamente limpas e refrescantes. Excelente para estilos “light-lagers” e cervejas lagers escuras.	10 - 13°C	70 - 78%	Média	Média



Alta Tolerância ao Etanol

(PROPAGAÇÃO SOB ENCOMENDA)

Cepa	Descrição	Temperatura de fermentação	Atenuação	Floculação	Tolerância ao etanol
EXTREME HIGH GRAVITY TB 24 	Excelente escolha para alta tolerância ao álcool e paradas de fermentações. Produz um perfil limpo, com final seco e baixa formação de ésteres e outros compostos voláteis.	18 - 27°C	80 - 100%	Baixa	Muito Alta
SUPER HIGH GRAVITY TB 29 	Original da Inglaterra, esta cepa de levedura produz ésteres que aumentam de acordo com o aumento da densidade inicial. Notas de malte dominam em cervejas com baixa densidade inicial. Pode fermentar até 25% de álcool.	18 - 20°C	80 - 100%	Média	Muito Alta



Leveduras Belgas

(PROPAGAÇÃO SOB ENCOMENDA)

Cepa	Descrição	Temperatura de fermentação	Atenuação	Floculação	Tolerância ao etanol
CLASSIC SAISON TB15 LC	Levedura clássica para a produção de cervejas Saison. Produz tons terrosos, de pimenta e notas de especiarias. Final levemente doce. Pode parar a fermentação e retomar a atividade após 10 dias. Baixa atenuação em cervejas high gravity. Levedura isolada na região da Wallonia. Para melhores resultados, oxigenar muito bem o mosto e fermentar em temperaturas mais altas.	20 - 30°C	78 - 85%	Média	Média
BELGIAN SAISON I TB 16 LC	Esta levedura produz elevadas concentrações de ésteres frutados, com fenólico moderado trazendo notas de cravo na cerveja finalizada. Possui alta atenuação.	20 - 30°C	78 - 85%	Média	Média
BELGIAN STRONG I TB 45 LC	Produz quantidades moderadas de ésteres frutados e fenóis com características condimentadas, resultante na maioria das vezes em cervejas secas, porém com final bem balanceado. Sua melhor aplicação é para cervejas dos estilos Belgian Dark Strong, Abbey Ales e Christmas beers.	19 - 22°C	78 - 85%	Média	Alta - 15% ABV
BELGIAN GOLDEN TB 47 LC	Uma levedura muito versátil que pode ser utilizada tanto para cervejas Belgas leves como para cervejas de alta densidade. Um equilíbrio entre frutados e características fenólicas dominam o perfil da cerveja. Compostos de enxofre podem ser formados durante a fermentação porém tendem a desaparecer com a maturação.	20 - 24°C	78 - 85%	Baixa	Alta - 15% ABV
BELGIAN STRONG II TB 48 LC	Produz um perfil de ésteres complexos bem balanceado com notas sutis de fenóis. Aromas e sabores de malte irão permanecer mesmo com final bem atenuado e seco. Pode não terminar a atenuação, e aumentar a taxa de oxigenação favorece que esta cepa complete a atenuação da cerveja.	18 - 26°C	74 - 78%	Baixa	Alta - 12% ABV
SUPER TRAPISTA TB 50 LC	Levedura tradicionalmente utilizada por monges Belgas para produção de cervejas, produz notáveis ésteres frutados com características próximas a ameixas. Excelente escolha para cervejas de alta densidade, Belgians ales, Dubbel e Tripel. Baixas temperaturas podem resultar em cervejas menos frutadas e com características terrosas.	18 - 22°C	75 - 80%	Média - Baixa	Alta - 12% ABV



Leveduras Belgas

(PROPAGAÇÃO SOB ENCOMENDA)

Cepa	Descrição	Temperatura de fermentação	Atenuação	Floculação	Tolerância ao etanol
BELGIAN SPECIAL TB 51 	Levedura muito versátil para cervejas Belgas. Fermenta com final seco, produz ésteres em concentrações moderadas porém sem significativas notas fenólicas ou de especiarias. Excelente para Belgium Stouts e Belgium Specialty ales.	18 - 24°C	70 - 85%	Média	Alta - 12% ABV
ABBEY ALE III TB 52 	Levedura tolerante ao álcool amplamente usada para produzir cervejas belgas. Produz um perfil de ésteres agradável, com notas picantes de álcool. Pode ser lento para iniciar a fermentação, mas atenua bem.	20 - 24°C	74 - 78%	Média - Baixa	Alta - 12% ABV
ABBEY ALE II TB 53 	Baixo frutado com alta tolerância ao etanol. Uma excelente escolha para cerveja de alta densidade.	19 - 22°C	70 - 85%	Média - Alta	Alta - 15% ABV
BELGIAN PALE ALE TB 55 	Isolada da região de Ardeness na Bélgica, é a levedura mais versátil para a produção de estilos clássicos Belgas. Esta levedura produz um delicado balanço entre ésteres frutados e sutil condimento, sem domínio de nenhum. Excelente floculação que produz cervejas brilhantes.	18 - 25°C	72 - 76%	Alta	Alta - 12% ABV

Leveduras Ale

(PROPAGAÇÃO SOB ENCOMENDA)

Cepa	Descrição	Temperatura de fermentação	Atenuação	Floculação	Tolerância ao etanol
EUROPEAN ALE TB 03 	Produz cervejas encorpadas, com final muito maltado com sabores complexos. As características dessa levedura são muito desejáveis em cervejas English Brown e Porters. Produz uma espuma densa durante a fermentação e pode ser lenta para iniciar e finalizar a fermentação. Essa levedura pode continuar produzindo CO2 por um longo período mesmo após o envasamento ou coleta.	16 - 22°C	67 - 71%	Alta	Alta - 10% ABV



Leveduras Ale

(PROPAGAÇÃO SOB ENCOMENDA)

Cepa	Descrição	Temperatura de fermentação	Atenuação	Floculação	Tolerância ao etanol
DOUBLE IPA ALE TB 04 	Excelente levedura para cervejas com alta densidade de lupuladas. Produz cerveja com corpo mais elevado e ésteres frutados medianos que combinam com lúpulos aromáticos.	16 - 24°C	76 - 82%	Média - Baixa	Alta - 12% ABV
BRITISH ALE TB 05 	Levedura muito versátil. Origem Inglesa, porém fermenta limpo em temperaturas mais baixas com um aumento de ésteres nas temperaturas mais altas. Pode ser utilizada tanto em estilos ingleses como americanos, pois permite um equilíbrio entre os sabores de malte e lúpulo. Certamente, a levedura que não sairá da sua fábrica.	18 - 22°C	67 - 74%	Alta	Média
WEST COAST ALE TB 09 	Levedura muito versátil para produzir diversos estilos de cerveja. Com perfil muito limpo, baixo ésteres e alta velocidade de fermentação resulta em cervejas com perfil equilibrado e aroma e sabor neutros.	18 - 20°C	76 - 83%	Média - Alta	Alta - 15% ABV
IRISH ALE TB 18 	Esta levedura versátil fermenta extremamente bem mostos escuros. É uma boa escolha para a maioria das cervejas de alta densidade. Cervejas fermentadas a baixas temperaturas possuem um perfil seco com suaves notas frutadas. Sabores de frutas e ésteres aumentam quando utilizadas temperaturas de fermentação acima de 18°C.	16 - 22°C	71 - 75%	Média	Alta - 12% ABV
ESB TB 19 	Levedura ale extremamente floculante. Produz cervejas com sabores maltados distintos. Possui atenuação ligeiramente menor que outras leveduras inglesas, que pode resultar em um final ligeiramente doce. O frutado produzido pela levedura pode ser acentuado conforme a temperatura de fermentação sobe. É recomendado o descanso de diacetil.	17 - 22°C	67 - 71%	Alta	Alta - 9% ABV
STRONG SCOTTISH ALE TB 28 	Levedura específica para cervejas forte e maltadas tradicionais da Escócia. Pode ser utilizada como levedura padrão para diversos estilos pois fermenta limpo e neutro. Temperaturas de fermentação mais altas irão aumentar o perfil de ésteres na cerveja.	18 - 21°C	70 - 75%	Média	Alta - 12% ABV



Brettanomyces

Cepa	Descrição	Temperatura de fermentação	Atenuação	Floculação	Tolerância ao etanol
BLEND BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS (BRAZUCA) S 1L 5L	Mistura de leveduras isoladas de uma fermentação espontânea no Sul de Santa Catarina. É composta por três estirpes de leveduras que gerarão um sabor final muito complexo e marcante na cerveja. Pode ser utilizada tanto para a fermentação primária como secundária de estilos de cervejas ácidas. Muito utilizada para a refermentação em garrafas. Produz sabores característicos de Brettas como fenóis (funk), madeira queimada e níveis moderados de ésteres de frutas maduras como abacaxi.	20 - 28 °C	80 - 100%	Média	Alta
BRETTANOMYCES CLAUSSENII S 1L 5L	Levedura utilizada na fermentação secundária de estilos de cervejas Belgas e Lambics. Produz menor intensidade de aromas e sabores característicos de Brett como funk, curral, caprílico quando comparada com a <i>B. bruxellensis</i> ou <i>B. lambicus</i> . Por outro lado produz intensos ésteres de frutas tropicais e abacaxi.	20 - 28 °C	80 - 100%	Baixa	Alta
BRETTANOMYCES LAMBICUS S 1L 5L	Levedura utilizada para a fermentação secundária de estilos de cervejas Belgas e lambics. Muito utilizada para a refermentação em garrafas. Produz sabores característicos de Brettas como fenóis, madeira queimada, funk e alguns ésteres que remetem a cereja.	20 - 28 °C	80 - 100%	Baixa	Alta
BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS S 1L 5L	Responsável pelos tradicionais sabores dos estilos como lambic e gueuze. Pode ser utilizada para a fermentação secundária, refermentação em garrafas ou fermentação 100% Brett. Na presença de oxigênio irá produzir alguns ésteres, como de frutas madura, podendo chegar a excessiva produção de acetato de etila (solvente). Responsável pelos aromas de cavalo, curral, estábulo.	20 - 28 °C	80 - 100%	Baixa	Alta



Bactérias

Cepa	Descrição	Temperatura de fermentação	Atenuação	Floculação	Tolerância ao etanol
PEDIOCOCCUS SP. S 1L 5L	Bactéria anaeróbia estrita, muito sensível ao oxigênio. Resistente ao lúpulo e altas concentrações de etanol. Exímio produtor de ácido lático e diacetil. Sempre utilizar Pediococcus juntamente com Brettanomyces para eliminar o diacetil. Muito utilizada para produção de cervejas gueuze e outras da escola Belga.	18 - 35 °C	--	Baixa	Alta
LACTOBACILLUS BUCHNERI S 1L 5L	Utilizada para a produção de cervejas ácidas. Pode ser aplicada em kettle sour/mash, em fermentações secundárias ou juntamente com a levedura na fermentação primária. Produz uma acidez muito limpa. É um microrganismo heterofermentativo, cresce em baixas concentrações de oxigênio. Não é necessário fazer uma cama de CO2 para a acidificação do mosto. É sensível ao lúpulo. Não atenua o mosto cervejeiro.	37 - 39 °C	--	Baixa	Média
LACTOBACILLUS BREVIS S 1L 5L	Utilizada para a produção de cervejas ácidas. Pode ser aplicada em kettle sour/mash, em fermentações secundárias ou juntamente com a levedura na fermentação primária. Tipicamente produz uma acidez mais pronunciada que o <i>L. buchneri</i> . Toler a baixos níveis de IBU (< 7 IBU). Produzirá álcool juntamente com ácido lático ao longo da fermentação. Necessita de uma cama de CO2 para acidificação do mosto.	37 - 39 °C	--	Baixa	Média
LACTOBACILLUS PLANTARUM 1L 5L	Utilizada para a produção de cervejas ácidas. Pode ser aplicada em kettle sour/mash, em fermentações secundárias ou juntamente com a levedura na fermentação primária. Perfil cítrico, limpo e equilibrado. Possui uma alta velocidade de acidificação. Toler a níveis muito baixos de oxigênio. Microrganismo heterofermentativo.	37 - 39 °C	--	Baixa	Média

Mistura de microrganismos

(PROPAGAÇÃO SOB ENCOMENDA)

Cepa	Descrição	Temperatura de fermentação	Atenuação	Floculação	Tolerância ao etanol
BLEND RED FLANDERS S 1L 5L	Esse blend produz cervejas ácidas, frutadas, com perfil de vinificação, com interessantes sabores de malte e complexidade de fruta, contendo várias estirpes de microrganismos. Para o desenvolvimento dos sabores é necessário maturar por longos períodos (12 meses). A propagação desse produto não é recomendada. O final de cerveja será seco e muito bem atenuado.	18 - 30 °C	80 - 100%	Média	Alta





Dicas de Fermentação

Leveduras Teckbrew

* AERAÇÃO DO MOSTO

A aeração do mosto é muito importante para a nutrição e crescimento de novas células dentro do fermentador. Está relacionada diretamente com a vitalidade, ou seja, a saúde das leveduras que irão transformar o mosto em cerveja.

ALES: 5 LPM de oxigênio

LAGERS: 8 LPM de oxigênio

* TAXA DE INÓCULO

O número correto de células no início da fermentação vai garantir que a fermentação inicie rapidamente e que não sejam gerados compostos de aroma e sabor indesejados. Utilize a seguinte fórmula para calcular a quantidade de leveduras que devem ser inoculadas.

ALES: $N^{\circ} \text{ total de células} = 0,75 \times 10^6 \times \text{extrato (}^{\circ}\text{P)} \times \text{volume de mosto (mL)}$

LAGERS: $N^{\circ} \text{ total de células} = 1,50 \times 10^6 \times \text{extrato (}^{\circ}\text{P)} \times \text{volume de mosto (mL)}$

* TEMPERATURA DE INÓCULO

Nunca inocule leveduras líquidas LEVTECK em mosto com temperaturas acima do recomendado para cada cepa. Altas temperaturas irão desencadear um estresse celular e prejudicar a fermentação. Inocule as leveduras sempre em temperatura mais baixas e vá subindo conforme o consumo do extrato.

Lactobacillus

* OXIGÊNIO

Evite a oxigenação do mosto quando for utilizar Lactobacillus LEVTECK, pois esses microrganismos são sensíveis ao oxigênio.

* TEMPERATURA

Acidifique o mosto cervejeiro em temperaturas mais altas, como temperaturas entre 37 e 40 °C.

Brettanomyces

* DICAS DE USO

Utilize leveduras Brettanomyces para produzir Wild Beer. As leveduras Brettanomyces podem ser utilizadas em fermentações 100% Brett, em fermentações mistas ou refermentações em barril ou garrafas.

* OXIGÊNIO

Não exponha fermentações com Brettanomyces ao oxigênio, pois na presença de oxigênio a levedura irá produzir altas concentrações de ácido acético e posteriormente irá transformar o ácido acético em acetato de etila (solvente/acetona).





Desenvolvimento de Produtos e Blends

A Levteck possui diversas cepas de microrganismos utilizados para a produção de cerveja em seu banco de cepas criopreservadas.

Oferecemos trabalhos de desenvolvimento de produtos como misturas de cepas de leveduras e bactérias, para atingir as características de aroma e sabor desejados para seu produto final.

Armazenamento de Leveduras

Dispomos de serviço de armazenamento de leveduras cervejeiras por longo períodos para cervejarias que possuam linhagens únicas de leveduras.





Controle de Qualidade

O **controle e acompanhamento dos microrganismos** presentes em uma cervejaria é fundamental para garantir a qualidade e estabilidade da cerveja produzida. Utilizando os meios de culturas e kits desenvolvidos pela Levteck Tecnologia Viva, o monitoramento microbiológico durante a produção é possível e com custos reduzidos.

KIT 01

• *Cerveja Finalizada*

Analise sua cerveja ou chope após a finalização do produto. Pesquisa de bactérias aeróbias, anaeróbias e leveduras utilizando a técnica de filtração em membrana.

MEIO DE CULTURA

• *Placa TeckBac*

Pesquisas de bactérias aeróbias e anaeróbias.

KIT 03

• *Controle de CIP*

Garanta que seu CIP está sendo realizado de forma adequada. Pesquisa de bactérias aeróbias e anaeróbias e leveduras presentes em equipamentos após procedimentos de CIP.

MEIO DE CULTURA

• *Placa TeckLev#03*

Pesquisa de leveduras cervejeiras.

KIT 05

• *Reuso de Leveduras*

Reutilize sua levedura sem medo de contaminação. Pesquisa de bactérias aeróbias e anaeróbias produtoras de ácido e leveduras selvagens contaminantes na lama de levedura que será reutilizada.

MEIO DE CULTURA

• *Placa TeckLev#06*

Pesquisa de leveduras selvagens contaminantes.

KIT 06

• *Análise de Fermentação*

Analise a presença de microrganismos aeróbios e anaeróbios deteriorantes no início e no final da fermentação.





Análises Laboratoriais

• *Análise Molecular de Bactérias em Produto Finalizado [Mb-01]*

Identificação molecular a nível de gênero e espécie dos microrganismos presentes na amostra.

Volume/quantidade de amostra:

02 garrafas de 335 mL
ou 600 mL.

• *Análise Molecular de Leveduras em Produto Finalizado [Mb-02]*

Identificação molecular a nível de gênero e espécie dos microrganismos presentes na amostra.

Volume/quantidade de amostra:

02 garrafas de 335 mL
ou 600 mL.

• *Teste de Pasteurização [Mb-03]*

Análise de efetividade da pasteurização na eliminação dos microrganismos presentes na cerveja finalizada, pela determinação da atividade de invertase na amostra.

Volume/quantidade de amostra:

02 garrafas 600 mL
ou 02 garrafas de 335 mL.

• *Contagem Total de Microrganismos [Mb-04]*

Contagem de bactérias totais e leveduras totais presentes na amostra.

Volume/quantidade de amostra:

02 garrafas de 335 mL
ou 600 mL.



Análises Laboratoriais

• *Análise Físico-Química de Cerveja [Fq-01]*

Analisa parâmetros necessários para registro de produto no MAPA: extrato primitivo, extrato real, extrato aparente, teor alcoólico, grau aparente de fermentação, cor, pH, calorias e densidade.

Quantidade de amostra:

02 garrafas de 335 mL ou 600 mL.

• *Análise de Malte Claro [Am-01]*

Umidade, pH, extrato, rendimento de extrato, diferença de rendimento de extrato, cor, tempo de filtração, tempo de sacarificação e FAN.

Quantidade de amostra:

01 kg de malte.

• *Análise de Malte Caramelo e Escuro [Am-02]*

Umidade, pH, extrato, rendimento de extrato, cor, tempo de filtração, tempo de sacarificação e FAN.

Quantidade de amostra:

01 kg de malte caramelo ou escuro + 01 kg de malte base.



Consultorias

A Levteck possui especialistas habilitados para realizar consultorias para implementação de laboratórios em cervejarias, criação de programas de controle de qualidade, pontos críticos de controle e elaboração de produtos.

• *Treinamento técnico de pessoal [con1]*

Qualificar os trabalhadores da cervejaria para realizar ensaios “in locus” de contagem total de células, viabilidade e vitalidade celular, além de identificar possíveis contaminantes nas etapas do processo produtivo da cerveja utilizando os Kits Levteck para microbiologia.

• *Gerenciamento e propagação de cepas de leveduras em cervejarias [con2]*

Executar de forma apropriada o gerenciamento de diferentes cepas de leveduras cervejeiras incluindo sua utilização, armazenamento e propagação, evitando contaminações cruzadas e situações de estresse para as células, de acordo com as necessidades de cada fábrica.

• *Instalação e start-up do laboratório de microbiologia na cervejaria [con3]*

Adequação de um espaço físico e instalação de um laboratório de microbiologia de baixo custo para as principais análises microbiológicas na fábrica, como contagem total de células, viabilidade e vitalidade celular, pesquisa de contaminantes, atenuação máxima do mosto e teste de esterilidade do mosto.

• *Identificação de contaminação na cervejaria e pesquisa da fonte de contaminação [con4]*

Realizar um controle de qualidade microbiológico da cervejaria pela coleta de amostra em diversos equipamentos e processos, buscando identificar os microrganismos contaminantes, quando presentes, ou certificar o estado adequado de limpeza da fábrica. Em casos de contaminação severa, buscar a fonte dessa contaminação e os pontos críticos na cervejaria, além de propor medidas necessárias para eliminar o foco da contaminação.





*Fermente
suas ideias!*

Clique nos ícones para acessar nossos canais



comercial@levteck.com.br

(48) 99172.3626 | (48) 99111.2456

SC 401 - 14490, Florianópolis | SC