



SafSpirit™ D-53

Una cepa de *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada especialmente que se utiliza en una variedad de procesos de fermentación de granos, y que ha demostrado tener perfiles de fermentación muy regulares. Es la opción ideal para la fermentación de maltas puras gracias a su habilidad de lograr buenos rendimientos y de mejorar la concentración de ésteres que aportan las tan deseadas notas frutales durante la fermentación de bebidas alcohólicas recién destiladas (new-make). Esta levadura es capaz de incorporar una amplia variedad de sabores, como frutas blancas (manzana, pera, durazno) o frutas exóticas (banana, mango), por lo cual es ideal para destiladores que buscan elaborar sabrosas bebidas alcohólicas de malta recién destiladas.

INGREDIENTES: Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente rehidratante

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: óptima de 30 a 32 °C (de 86 a 89,6 °F)

INSTRUCCIONES DE DOSIFICACIÓN: De 30 a 50 gramos / hl

INSTRUCCIONES DE REHIDRATACIÓN:

- ❖ Rehidrate la levadura en una concentración de 10 veces su volumen de agua o mosto a una temperatura de 25 a 35 °C (de 77 a 95 °F).
- ❖ Deje reposar durante 15 minutos
- ❖ Agite suavemente
- ❖ Vierta en el recipiente fermentador

VIDA ÚTIL: Utilizar preferentemente antes de la fecha de caducidad impresa en los envases. Plazo de 24 meses desde la fecha de elaboración en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

ANÁLISIS TÍPICO:

% de peso seco:	De 94 a 96,5
Células viables en envasado:	> 15 x 10 ⁹ / gramo
Bacteria total:	< 1 x 10 ⁴ / gramo
Bacterias del ácido acético:	< 1 x 10 ³ / gramo
Lactobacilos:	< 1 x 10 ⁴ / gramo
Microorganismos patógenos:	de conformidad con las normas vigentes

ALMACENAMIENTO

Durante el transporte: El producto puede transportarse y almacenarse a temperatura ambiente por períodos no superiores a 3 meses sin afectar su desempeño.

En destino final: Almacenar en un lugar seco y fresco (<10 °C/50 °F).

VIDA ÚTIL

Utilizar preferentemente antes de la fecha de caducidad impresa en el envase.

Una vez abiertos, los envases deben sellarse, almacenarse a 4 °C (39 °F) y utilizarse en un período de 7 días. No utilizar un envase si está blando o dañado.

Debido a la manera en que la levadura afecta la calidad del producto de alcohol final, recomendamos enfáticamente a los usuarios que efectúen ensayos de fermentación antes de utilizar nuestros productos con fines comerciales.

HOJA DE DATOS TÉCNICOS - SafSpirit™ D-53 - Rev.: ENERO DE 2018

