

ACTIVE
DRY YEAST

SafSpirit™ D-53

IDEAL PARA DESTILADOS NEW-MAKE AFRUTADOS A BASE DE CEREALES

Una cepa especialmente seleccionada: **SafSpirit™ D-53** ofrece perfiles de fermentación consistentes y un rendimiento sólido en cualquier fermentación cuya base sean los cereales. Produce altas concentraciones de ésteres e imparte valiosas notas afrutadas durante la fermentación de medios destinados a la producción de destilados new-make. Las notas afrutadas incluyen frutas blancas (manzana, pera, melocotón) y frutas exóticas (plátano, mango). Esta levadura es ideal para los destiladores que deseen producir aguardientes tipo new-make (whiskies sin añejar) y destilados de malta añejados en barrica, como los whiskies a base de malta japoneses.

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante: monoestearato de sorbitán (E/INS 491)

Fermentación de azúcares:

Monosacáridos (principalmente glucosa y fructosa) y disacáridos (principalmente maltosa y sacarosa).

Temperatura de fermentación:

Rango recomendado: 20 °C - 32 °C (68 °F - 89,6 °F). Esta levadura puede fermentar a temperaturas más bajas con una cinética más lenta. A temperaturas más elevadas, esta levadura puede fermentar con rendimientos de alcohol inferiores.

Dosificación:

30 - 50 g/hl* (0,04 - 0,06 oz/gal)

* Si bien recomendamos amplios rangos de dosificación, el destilador debe ajustar la dosis en función de la temperatura de fermentación, la atenuación y el perfil organoléptico deseado. Dado el impacto de la levadura en la calidad del alcohol final, recomendamos encarecidamente a los usuarios que realicen pruebas de fermentación antes de utilizar nuestros productos con fines comerciales.

Inoculación de levadura:

Directa

Espolvorear la levadura seca activa directamente sobre la superficie del medio de fermentación (mosto, macerado, zumo, etc.) a la temperatura de fermentación o por encima de ella. La levadura debe espolvorearse progresivamente para asegurar una cobertura completa del medio de fermentación y minimizar la formación de grumos. Lo ideal es añadir la levadura durante la primera parte del llenado del recipiente. Es posible inocular a una temperatura superior a la seleccionada para la fermentación si se ajusta al añadir el resto del medio de fermentación.

Con rehidratación previa

Alternativamente, espolvorear la levadura sobre 10 veces el volumen de medio de fermentación o agua a 25 °C - 35 °C (77 °F - 95 °F). Dejar reposar durante 15 minutos y, a continuación, mezclar suavemente e inocular la crema homogénea en el fermentador.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



Análisis típico:

% peso seco: 94,0-96,5 %

Células viables: > 15 x 10⁹ UFC/g

Bacterias totales: < 1 UFC/10⁷ células de levadura

Bacterias acéticas: <1 UFC/10⁸ células de levadura

Bacterias lácticas: <1 UFC/10⁷ células de levadura

Microorganismos patógenos: de acuerdo con la normativa

Envase

Caja de cartón con 20 paquetes envasados al vacío de 500 g (1,1 lb) cada uno (peso neto de la caja completa: 10 kg/22,05 lb).

Caja de cartón con 1 paquete envasado al vacío de 10 kg/22,05 lb (peso neto de la caja completa: 10 kg/22,05 lb).

Almacenamiento:

El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones secas y alejado de fuentes directas de calor (por ejemplo, luz solar).

El producto puede almacenarse/transportarse a temperatura ambiente inferior a 25 °C/77 °F durante un máximo de 6 meses sin que su rendimiento se vea afectado. Se permiten máximos de hasta 40 °C/104 °F durante un periodo limitado (menos de 7 días en total). Para periodos de almacenamiento prolongados (superiores a 6 meses), una vez que el producto arribe a su destino final, Fermentis recomienda hacerlo a temperatura controlada (inferior a 15 °C/59 °F).

Vida útil:

4 años desde la fecha de producción. Consultar la fecha de caducidad impresa en el envase. Los paquetes abiertos deben sellarse y conservarse a 4 °C (39 °F) y utilizarse dentro de los 7 días siguientes a su apertura. No utilizar sachets blandos o dañados.

Cada levadura Fermentis se desarrolla bajo un esquema de producción específico y se beneficia con el conocimiento técnico del Grupo Lesaffre, líder mundial en la fabricación de levaduras. Esto garantiza la máxima pureza microbiológica y la máxima actividad fermentativa.

Los datos facilitados por Fermentis son meramente informativos y están dirigidos a profesionales exclusivamente. No ofrecemos ninguna garantía, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos normativos y de propiedad intelectual (incluido el uso y las declaraciones del producto) deben revisarse a nivel local para sus fines específicos.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*