



SafSpirit™ HG-1

LE CHOIX NUMÉRO 1 POUR LES FERMENTATIONS À TRÈS HAUTE GRAVITÉ

Avec des performances exceptionnelles dans les fermentations à très haute gravité (THG), **SafSpirit™ HG-1** résiste très bien à l'éthanol, jusqu'à 18 % vol., en fonction du procédé et du substrat. Elle présente également une très bonne résistance à la pression osmotique et aux températures de fermentation élevées. Lorsqu'elle fermente à très haute densité, cette souche permet d'obtenir des rendements élevés, de maximiser la capacité de production et de réaliser d'incroyables économies d'énergie. En général, elle produit des profils aromatiques neutres et fermente efficacement la plupart des substrats, en particulier les moûts de céréales.

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491)

Fermentation des sucres :

Monosaccharides (principalement glucose et fructose) et disaccharides (principalement maltose et saccharose).

Température de fermentation :

Intervalle recommandé : 25 °C à 35 °C. Cette levure peut fermenter à des températures inférieures, la cinétique alors sera plus lente. À des températures plus élevées, cette levure peut fermenter mais le rendement en alcool sera inférieur.

Dosage :

30 à 50 g/hL*

* Nous recommandons des intervalles de dosage assez amples, mais le distillateur doit ajuster la dose nécessaire en fonction de la température de fermentation, de l'atténuation et du profil organoleptique souhaités. Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité de l'alcool final, nous recommandons vivement aux utilisateurs de procéder à des essais de fermentation avant d'utiliser nos produits à des fins commerciales.

Ensemencement :

Ensemencement direct

Saupoudrer la levure sèche active directement à la surface du milieu à fermenter (moût, maische, jus, etc.) à une température égale ou supérieure à la température de fermentation. La levure doit recouvrir peu à peu toute la surface du milieu à fermenter pour éviter autant que possible la formation de grumeaux. Idéalement, la levure doit être ajoutée pendant la première partie du remplissage de la cuve. Il est possible d'inoculer à une température supérieure à celle choisie pour la fermentation, à condition d'ajuster cette dernière lors de l'ajout du reste de la masse à fermenter.

Avec réhydratation préalable

Il est également possible de saupoudrer la levure sur 10 fois le volume du milieu de fermentation ou d'eau à une température de 25 °C-35 °C. Laisser reposer pendant 15 minutes, puis remuer doucement et inoculer la crème homogène dans le fermenteur.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



Analyse typique :

% poids sec : 94,0-96,5 %

Cellules viables : $> 15 \times 10^9$ ufc/g

Bactéries totales : < 1 ufc/ 10^7 cellules de levure

Bactéries acétiques : < 1 ufc/ 10^8 cellules de levure

Bactéries lactiques : < 1 ufc/ 10^7 cellules de levure

Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

Emballage :

Carton de 20 sachets sous vide de 500 g chacun (poids net de la boîte pleine : 10 kg)

Carton d'1 sachet sous vide 10 kg (poids net de la boîte pleine : 10 kg)

Stockage :

Le produit doit être stocké/transporté dans des conditions sèches et à l'abri des sources de chaleur directe (par exemple, la lumière du soleil).

Le produit peut être stocké/transporté à des températures ambiantes inférieures à 25 °C jusqu'à 6 mois sans que ses performances soient affectées. Des pics de température allant jusqu'à 40 °C sont autorisés pendant une période limitée (moins de 7 jours au total). Pour des conservations prolongées (au-delà de 6 mois) après l'arrivée du produit à destination finale, Fermentis recommande une conservation à température contrôlée inférieure à 15 °C.

Durée :

4 ans à compter de la date de production. Consulter la date limite d'utilisation optimale imprimée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être hermétiquement refermés, conservés à maximum 4 °C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser pas les sachets mous ni abîmés.

Chaque levure Fermentis est développée selon un schéma de production spécifique et bénéficie du savoir-faire du groupe Lesaffre, leader mondial dans la fabrication de levures. Ceci garantit la plus grande pureté microbiologique et une activité de fermentation maximale.

Les informations sont fournies par Fermentis à titre informatif et destinées uniquement aux professionnels. Nous ne fournissons aucune garantie ni assurance, quelle qu'elle soit, expresse ou implicite, au sujet de ces informations : les exigences en matière de réglementation et de propriété intellectuelle (y compris l'utilisation des produits et les marques) doivent être réexaminées localement pour les besoins spécifiques.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*