



SafSour™ Barrel Instinct

UMA SOLUÇÃO ÚNICA DE FERMENTAÇÃO SECA PARA CERVEJAS WOODY/WINEY COMPLEXAS

SafSour™ Barrel Instinct é a solução perfeita (feita de Levedura Seca Ativa + Enzima + Bactérias) para produzir saborosas cervejas ácidas de fermentação mista.

Quando usado para fermentação em barris de madeira, SafSour™ Barrel Instinct oferece complexidade de sabor fermentativo relacionado à madeira, juntamente com acidez equilibrada, secura notável e uma rica expressão frutada. O perfil aromático mudará com o tempo, com sabores típicos de *Brettanomyces* e outros derivados de micróbios, juntamente com notas amadeiradas profundas, que podem evoluir ao longo de três a seis meses de maturação. Muito provavelmente, quando usado em outras condições, por ex. em recipientes e barris de aço inoxidável ou em garrafas, o perfil de sabor fornecido pode variar e exibir diferentes notas frutadas saborosas.

O tempo tende a suavizar e mudar suas nuances gerais de impressão e sabor de fermentação. Os tipos de barril e madeira podem impulsionar a diversificação de sabores.

Ingredientes:

Levedura (*Saccharomyces cerevisiae*, *Brettanomyces bruxellensis*), Emulsificante: monoestearato de sorbitano (E/INS 491) /Bactérias (*Lactiplantibacillus plantarum*, *Levilactobacillus brevis*, *Pediococcus acidilactici*), maltodextrina, Glucoamilase de *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3).

Acidez

Leve

Fenol

Muito baixo

Notas Madeira
Porto

Alto

Frutado

Alto

Barril, recipientes
de aço inoxidável:
fermentação e
envelhecimento

Condições experimentais:

Este produto foi testado em ensaios pilotos utilizando diferentes matrizes, incluindo lúpulo envelhecido e não envelhecido e com maturação em barris de madeira. Os testes sensoriais foram realizados durante 12 meses de maturação. O sabor da cerveja dependeu do barril e da matriz, bem como do tempo de maturação.

Dado o impacto da levedura na qualidade da cerveja final, recomendamos seguir as instruções de fermentação prescritas. Aconselhamos fortemente os utilizadores a fazerem testes de fermentação antes de qualquer utilização comercial dos nossos produtos.

Temperatura de fermentação:

Ideal: 15 – 25°C (59 - 77°F)



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Instruções de dosagem: 110g / hL, ou seja, 0,15 oz /gal

Análise típica:

Matéria seca > 93%

Bactérias acéticas: <1000 UFC/g

Coliformes: < 100 UFC/g

Levedura: <1000 UFC/g

Mofos: <100 UFC/g

Armazenamento:

Ao armazenar por 6 meses ou menos: o produto deve ser armazenado em temperatura inferior a 10°C (50,0°F).

Ao armazenar por mais de 6 meses: o armazenamento deve ser feito em temperatura fria < 4°C (39,2°F) e em condições secas. Por um curto período de tempo não superior a 7 dias, a temperatura ambiente pode ser observada.

Transporte:

O produto pode ser transportado em temperatura ambiente, preferencialmente não superior a 30°C (86,0°F) por no máximo 7 dias. Por períodos prolongados, superiores a 7 dias, o produto deve ser transportado em temperatura inferior a 10°C (50,0°F).

Prazo de validade:

24 meses a partir da data de produção. Consulte a data de validade impressa na sachês. Os sachês abertos devem ser selados e armazenados a 4°C (39°F) ou menos e usados dentro de 7 dias após a abertura. Não utilize sachês moles ou danificados.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION