



## SafSour™ Fruit Intuition



### LA SOLUTION UNIQUE POUR LES BIÈRES ACIDES FRUITÉES ET COMPLEXES, SOUS FORME SÈCHE.

**SafSour™ Fruit Intuition** est la solution parfaite (composée de levure sèche active + enzyme + bactérie) pour produire de très savoureuses bières acides, avec fermentation mixte.

**SafSour™ Fruit Intuition** permet d'obtenir une complexité aromatique, un large spectre fruité et une acidité délicate. Utilisé lors de la maturation en barriques, **SafSour™ Fruit Intuition** permet une ample diversification du profil sensoriel vers *Brettanomyces* et d'autres arômes d'origine microbienne, qui peuvent évoluer au cours de 3-6 mois de maturation. Utilisé dans d'autres conditions, par exemple en cuves et fûts inox ou en bouteille, le rendu aromatique sera probablement différent et présentera d'autres notes fruitées savoureuses.

Généralement la temps arrondit, modifie le profil général et nuance les notes fermentaires. Les types de fût et les essences de bois peuvent favoriser la diversification aromatique.

#### Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*, *Brettanomyces bruxellensis*), émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491) / bactéries (*Lactiplantibacillus plantarum*, *Levilactobacillus brevis*, *Pediococcus acidilactici*), maltodextrine.

Acidité

Délicate

Phénol

Très faible

Fruité

Élevé

Notes Brett

Moyennes à élevées

Fermentation et vieillissement en fûts (bois, inox...)

#### Conditions expérimentales :

Ce produit a été testé dans le cadre d'essais pilotes utilisant différentes matrices, y compris du houblon vieilli ou pas, avec une maturation en fûts de bois. Des évaluations sensorielles ont été effectuées au cours des 12 mois de maturation. Le rendu organoleptique de la bière dépend du fût, de la matrice ainsi que de la durée de maturation.

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité finale de la bière, nous recommandons de respecter les instructions de fermentation prescrites. Nous conseillons vivement aux utilisateurs de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.

**Température de fermentation :** optimum de 15° à 25 °C



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



**Dosage :** 110 g/hL

### Analyse typique :

Matière sèche : > 93 %  
 Bactéries acétiques : < 1000 UFC/g  
 Coliformes : < 100 UFC/g  
 Levure : < 1000 UFC/g  
 Moisissures : < 100 UFC/g

### Stockage :

Pour une conservation de maximum 6 mois, le produit doit être conservé à une température inférieure à 10 °C.  
 Pour une conservation de plus de 6 mois, l'entreposage doit être effectué à une température de maximum 4 °C et dans un endroit sec.  
 Lors d'une courte période n'excédant pas 7 jours, il est possible de conserver le produit à température ambiante.

### Transport :

Le produit peut être transporté à des températures ambiantes, idéalement inférieures à 30 °C, pendant maximum 7 jours.  
 Si le temps de transport est supérieur à 7 jours, le produit doit être maintenu à une température inférieure à 10 °C .

### Durée de vie :

24 mois à compter de la date de production. À utiliser de préférence avant la date indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts, après avoir été refermés hermétiquement, doivent être conservés à 4 °C et utilisés dans les 7 jours après ouverture. Ne pas utiliser les sachets abîmés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION