



Una opción excelente para elaborar **alcohol muy neutro**, en particular **vodka**, **a partir de** granos y otros tipos de **sustratos amiláceos**. Su **cinética regular** permite evitar las fermentaciones explosivas y los picos de temperaturas altas durante la fase de desarrollo; debido a esto, es una opción ideal para plantas de producción que no cuentan con control de temperatura o cuya capacidad de enfriamiento es insuficiente.

**INGREDIENTES:** Levadura (Saccharomyces cerevisiae), agente emulsionante E491 (monoestearato de sorbitano)

**TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:** Óptima: De 20 a 32 °C (de 68 a 89,6 °F). Esta levadura puede fermentar a temperaturas menores si se utilizan cinéticas (fermentativas) más lentas. A temperaturas mayores, esta levadura puede fermentar con niveles más bajos de rendimiento de alcohol.

INSTRUCCIONES DE DOSIFICACIÓN: De 30 a 50 g/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

## **ANÁLISIS TÍPICO:**

normas vigentes

% de peso seco:
Células viables en envasado:

De 94 a 96,5

> 15 x 10<sup>9</sup> / gramo

Bacteria total:

< 1 x 10<sup>4</sup> / gramo

Lactobacilos:

< 1 x 10<sup>4</sup> / gramo

Microorganismos patógenos: de conformidad con las

## **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

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™ GR-2 - Rev.: ABRIL DE 2016

