



# SafCider™ AS-2



PARA APORTAR DULZOR Y COMPLEJIDAD A LAS SIDRAS

## Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*\*), agente emulsionante: monoestearato de sorbitano (E/INS 491)

## Recomendaciones de uso:

- Para **sidras dulces y secas** producidas a partir de jugo de manzana fresco o concentrado.
- **Perfil aromático fresco (manzana, cítrico) con agradables notas a fruta elaborada (puré de manzana) aportando una buena complejidad general. Sensación en boca dulce y redonda.** *Estas observaciones se basan en ensayos de recetas de sidra francesa.*
- Apto para condiciones de fermentación extremas (difíciles) y mezclas con jarabes de azúcar.

## Características técnicas:

- Muy buen poder de implantación, aún teniendo un fenotipo *killer* sensible
- **Cinética de fermentación regular a rápida**
- **Amplio rango de temperatura de fermentación: 10-30 °C (50-86 °F)**
- **Bajo requerimiento de nitrógeno: relación YAN\*\* (mg/l)/azúcar (g/l) > 0,7 - 0,8**
- **Buena asimilación de la fructosa**
- Sensibilidad al SO<sub>2</sub>: alta resistencia (máx. 100 mg/l)
- **Baja producción de acetaldehído y SO<sub>2</sub>**
- Consumo medio de ácido málico (hasta 0,9 g/l)
- Produce niveles medios de 2-feniletanol y ésteres. **Buen equilibrio entre ésteres de acetato (amílicos) y etílicos (afrutados)**
- **Tolerancia al alcohol: 12 % v/v**

## Dosificación:

10 a 20 g/hl – 0,013 a 0,026 oz/gal **para fermentación primaria**



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



## Procedimiento de rehidratación:



El *know-how* de Lesaffre y la mejora continua del proceso de producción de levaduras generan una **calidad excepcional de levaduras secas capaces de resistir un amplio rango de usos, incluidas la no rehidratación o rehidratación a bajas temperaturas, sin afectar a su viabilidad, cinética y/o perfil analítico.** Elija las condiciones de uso que mejor se adapten a sus necesidades:

### Inoculación directa

**Espolvorear la levadura** sobre la superficie del **mosto** directamente desde la parte superior del tanque o durante el llenado luego de la clarificación. La cantidad mínima de mosto a inocular debe superar **al menos 10 veces el peso de la levadura**. Mezclar suavemente para evitar la formación de grumos y dispersarlos si se produjeran. **Transferir inmediatamente al tanque mediante recirculación y aireación con una bomba** (u homogenizar el volumen del tanque).

### Con rehidratación previa

Espolvorear la levadura sobre la superficie de **al menos 10 veces su peso de agua de grifo a temperatura ambiente**. Mezclar suavemente para evitar la formación de grumos y dispersarlos si se produjeran. **Esperar 20 minutos y transferir inmediatamente al tanque mediante una bomba con aireación.**

## Packaging:

160 paquetes de 5 g (0,17 oz) envasados bajo atmósfera controlada y embalados en una caja de cartón; peso neto total: 800 g (28,22 oz).

20 paquetes de 500 g (17,63 oz) envasados al vacío y embalados en una caja de cartón; peso neto total: 10 kg (352,74 oz).

Paquete de 10 kg envasado al vacío y embalado en una caja de cartón; peso neto total: 10 kg (352,74 oz).

## Almacenamiento:

Por períodos menores a 6 meses el producto debe ser almacenado a una temperatura inferior a los 25 °C (77 °F). Para períodos superiores a los 6 meses el producto debe ser conservado a una temperatura inferior a los 15 °C (59 °F). Para períodos que no excedan los 7 días, simplemente guardar en un lugar fresco y seco.

## Vida útil:

48 meses desde la fecha de producción. Consulte la fecha de caducidad impresa en el envase. Los paquetes abiertos deben ser sellados y conservarse a una temperatura de 4 °C (39 °F) e inferiores, utilizarse dentro de los 7 días posteriores.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION