



SafSour™ Barrel Instinct

UNA SOLUCIÓN DE FERMENTACIÓN ÚNICA EN FORMATO SECO PARA CERVEZAS SOUR COMPLEJAS CON PERFIL VINOSO Y AMADERADO

SafSour™ Barrel Instinct es la solución perfecta (mezcla de levaduras activas secas, enzimas y bacterias) para producir cervezas *sour* muy aromáticas por medio de fermentaciones mixtas.

Cuando se utiliza para la fermentación en barricas de madera, **SafSour™ Barrel Instinct** aporta complejidad proveniente de aromas fermentativos y relacionados a la madera, con una acidez equilibrada, junto a un notable perfil seco y expresión frutal. El perfil aromático cambia con el tiempo, con la aparición de compuestos aromáticos derivados de las levaduras *Brettanomyces* y otras bacterias, junto con notas amaderadas intensas, que pueden evolucionar entre los tres y seis meses de maduración. Cuando se utiliza en otras condiciones, como por ejemplo en recipientes y barriles de acero inoxidable, o en botellas, el perfil aromático que se obtiene puede variar y aparecen diferentes perfiles aromáticos frutales muy intensos.

El tiempo tiende a suavizar y cambiar el perfil aromático generado en la fermentación. Los tipos de barrica y madera pueden conducir a la diversificación del perfil aromático.

Ingredientes:

Levaduras (*Saccharomyces cerevisiae*, *Brettanomyces bruxellensis*), emulsionante: monoestearato de sorbitán (E/INS 491) / Bacterias (*Lactiplantibacillus plantarum*, *Levilactobacillus brevis*, *Pediococcus acidilactici*), maltodextrina, glucoamilasa de *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3).

Acidez

Leve

Perfil fenólico

Muy bajo

Notas
amaderadas /
oportó

Elevadas

Carácter frutal

Elevado

Fermentación y
maduración en
barricas y barriles

Condiciones experimentales:

Este producto fue probado en ensayos piloto utilizando diferentes matrices, incluyendo lúpulos añejos y sin añejar y con maduración en barricas de madera. Se realizaron pruebas sensoriales durante la maduración, a lo largo de 12 meses. El perfil aromático de las cervezas dependió del tipo de barrica y matriz utilizada, así como del tiempo de maduración.

Dado el impacto de la levadura en la calidad final de la cerveza, se recomienda respetar las instrucciones de fermentación. Sugerimos a los usuarios que realicen pruebas de fermentación antes de cualquier uso comercial de nuestros productos.

Temperatura de fermentación: las condiciones óptimas se dan entre 15 °C y 25 °C (59 °F – 77 °F)



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Dosificación: 110 g/hl (0,15 oz/gal)

Análisis Típico:

Materia seca > 93%

Bacterias ácido acéticas: < 1000 UFC/g

Bacterias coliformes: < 100 UFC/g

Levaduras: < 1000 UFC/g

Mohos: < 100 UFC/g

Almacenamiento:

Para períodos de almacenamiento que no superen los 6 meses, el producto puede permanecer a temperaturas inferiores a los 10 °C (50 °F).

En caso de períodos prolongados (6 meses o más) el almacenamiento debe realizarse a una temperatura menor (< 4 °C / 39,2 °F) y en condiciones secas.

Para períodos cortos de almacenamiento, que no excedan los 7 días, el producto se puede mantener a temperatura ambiente.

Transporte:

El producto puede ser transportado a temperatura ambiente, idealmente por debajo de los 30 °C (86 °F), cuando el tiempo de transporte no exceda los 7 días. Para períodos de tiempo más prolongados (superiores a 7 días), el producto debe ser transportado a una temperatura por debajo de los 10 °C (50 °F).

Vida útil:

24 meses desde la fecha de producción. Consultar la fecha de caducidad impresa en el empaque. Una vez abiertos, los paquetes deben sellarse y conservarse a 4 °C (39,2 °F), y utilizarse dentro de los 7 días posteriores a su apertura. No utilizar sobres blandos o dañados.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION