



SafCider™ AC-4

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТОГО СИДРА СО СВЕЖИМ И ЯРКИМ ВКУСОМ



Эти сухие активные дрожжи штамма **SafCider™ AC-4** сертифицированы на соответствие ECOCERT FR-BIO-01 согласно европейским нормативам, поскольку они соответствуют требованиям правил Совета Европы (ЕС) № 834/2007 в части производства и маркировки экологически чистой продукции, и их реализации Постановлением Комиссии (ЕС) № 889/2008 (включая изменения данных документов).

Исходя из взаимного признания нормативов ЕС, **SafCider™ AC-4** могут считаться экологически чистым продуктом на территории США согласно требованиям NOP и правилам USDA.

Состав:

Дрожжи (*Saccharomyces bayanus**)

* Согласно «The Yeasts, A Taxonomic Study», 5-й выпуск, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011

Рекомендации по применению:

- Для **сладких и сухих ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫХ** сидров из свежих или концентрированных яблочных соков.
- **Интенсивный свежий ароматический профиль (яблочный, цветочный) с ярким вкусом, улучшающим структуру сидра.** Обратите внимание, что эти наблюдения основаны на испытаниях в рецептуре французского сидра.
- Подходит для сложных условий брожения и для смешивания с сахарными сиропами.

Технические характеристики:

- Превосходное осаждение благодаря **киллерному фенотипу**
- Средне-быстрое начало брожения и средне-быстрая кинетика брожения
- **Широкий диапазон температур брожения: 10–30°C**
- **Низкая зависимость от азота: Соотношение YAN**(мг/л)/сахар(г/л) > 0,7–0,8**
- **Очень хорошее усвоение фруктозы**
- Рекомендуемое начальное содержание SO₂, не более: 75 мг/л)
- **Очень низкое потребление яблочной кислоты (менее 0,4 г/л)**
- Средняя выработка 2-фенилэтанола и изоамилацетата. **Высокая выработка этиловых (фруктовых) эфиров**

Дозировка:

20–40 г/г для первого брожения. Повышение дозировки улучшает начало брожения и ускоряет его
30–40 г/г для вторичного брожения



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Процесс регидратации:



ноу-хау Lesaffre и постоянное совершенствование процесса производства дрожжей обеспечивают **исключительное качество сухих дрожжей, устойчивость к очень широкому спектру вариантов применения, в т.ч. условия низкой температуры или отсутствие регидратации, не влияя на их жизнеспособность, кинетический и / или аналитический профиль.** Наша линейка E2U™ дает вам следующий выбор: введение с регидратацией или напрямую; все зависит от используемого оборудования, привычек и предпочтений.

Прямая инокуляция

Высыпьте дрожжи на поверхность **сусла**, масса которого как минимум в **10 раз превышает массу дрожжей** (допускается непосредственный засев через горловину бака или во время заполнения бака после осветления). Аккуратно перемешайте сусло, чтобы не было комков. **Сразу же перенесите их в бак перекачиванием с аэрацией** (или гомогенизируйте жидкость в баке).

С предварительной регидратацией

Высыпьте дрожжи на поверхность **воды комнатной температуры**, масса которой в **10 раз превышает массу дрожжей**. Аккуратно перемешайте сусло, чтобы не было комков. **Оставьте на 20 минут, после чего перенесите дрожжи в резервуар путем перекачивания с аэрацией.**

Упаковка:

Коробка из 160 саше с контролируемой атмосферой по 5 г в каждом (вес нетто для полной коробки: 800 г)
 Картонная коробка из 20 вакуумных саше по 500 г в каждом (вес нетто полной коробки: 10 кг)
 Картонная коробка из 1 вакуумной упаковки на 10 кг (вес нетто полной коробки: 10 кг)

Хранение:

Менее 6 месяцев: хранить при температуре до 24°C. Более 6 месяцев: хранить при температуре до 15°C. На короткий период до 7 дней из этих правил можно делать исключение.

Срок годности:

24 месяцев от даты производства. Конечная дата срока годности указана на пакете. Открытые пакеты необходимо хранить в запечатанном состоянии при температуре 4 °C и использовать в течение 7 дней после вскрытия. Запрещено использовать размягченные или поврежденные пакеты.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION