

ACTIVE
DRY YEAST

SafSpirit™ HG-1

LA ELECCIÓN NÚMERO UNO PARA FERMENTACIONES DE MUY ALTA GRAVEDAD

Con un rendimiento excepcional en fermentaciones de Muy Alta Gravedad (VHG). **SafSpirit™ HG-1** presenta una alta tolerancia al etanol, capaz de alcanzar el 18 % v/v, según el proceso y el sustrato. También posee una muy buena resistencia a la presión osmótica y a las altas temperaturas de fermentación. Cuando fermenta en condiciones VHG, esta cepa alcanza altos rendimientos, maximiza la capacidad de producción y genera un ahorro de energía significativo. Por lo general, produce perfiles de sabor neutros y fermenta la mayoría de los sustratos de manera eficiente, en particular los macerados derivados de cereales.

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante: monoestearato de sorbitán (E/INS 491)

Fermentación de azúcares:

Monosacáridos (principalmente glucosa y fructosa) y disacáridos (principalmente maltosa y sacarosa).

Temperatura de fermentación:

Rango recomendado: 25 °C – 35 °C (77 °F – 95 °F). Esta levadura puede fermentar a temperaturas más bajas con una cinética más lenta. A temperaturas más elevadas, esta levadura puede fermentar con rendimientos de alcohol inferiores.

Dosificación:

30-50 g/hl* (0,04 – 0,06 oz/gal)

*Si bien recomendamos rangos de dosificación amplios, el destilador debe ajustar la dosis según la temperatura de fermentación, la atenuación y el perfil organoléptico deseado. Dado el impacto de la levadura en la calidad del alcohol final, recomendamos encarecidamente a los usuarios que realicen pruebas de fermentación antes de utilizar nuestros productos con fines comerciales.

Inoculación de levadura:

Directa

Espolvorear la levadura seca activa directamente sobre la superficie del medio de fermentación (mosto, macerado, zumo, etc.) a la temperatura de fermentación o por encima de ella. La levadura debe espolvorearse progresivamente para asegurar una cobertura completa del medio de fermentación y minimizar la formación de grumos. Lo ideal es añadir la levadura durante la primera parte del llenado del recipiente. Es posible inocular a una temperatura superior a la seleccionada para la fermentación si se ajusta al añadir el resto del medio de fermentación.

Con rehidratación previa

Alternativamente, espolvorear la levadura sobre 10 veces el volumen de medio de fermentación o agua a 25 °C - 35 °C (77 °F - 95 °F). Dejar reposar durante 15 minutos y, a continuación, mezclar suavemente e inocular la crema homogénea en el fermentador.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



Análisis típico:

- % peso seco: 94,0-96,5 %
- Células viables: $> 15 \times 10^9$ UFC/g
- Bacterias totales: < 1 UFC/ 10^7 células de levadura
- Bacterias acéticas: < 1 UFC/ 10^8 células de levadura
- Bacterias lácticas: < 1 UFC/ 10^7 células de levadura
- Microorganismos patógenos: de acuerdo con la normativa

Presentación:

Caja de cartón con 20 paquetes envasados al vacío de 500 g (1,1 lb) cada uno (peso neto de la caja completa: 10 kg/22,05 lb).

Caja de cartón con 1 paquete envasado al vacío de 10 kg/22,05 lb (peso neto de la caja completa: 10 kg/22,05 lb).

Almacenamiento:

El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones secas y alejado de fuentes directas de calor (por ejemplo, luz solar).

El producto puede almacenarse/transportarse a temperatura ambiente inferior a 25 °C/77 °F durante un máximo de 6 meses sin que su rendimiento se vea afectado. Se permiten máximos de hasta 40 °C/104 °F durante un periodo limitado (menos de 7 días en total). Para periodos de almacenamiento prolongados (superiores a 6 meses), una vez que el producto arribe a su destino final, Fermentis recomienda hacerlo a temperatura controlada (inferior a 15 °C/59 °F).

Vida útil:

4 años desde la fecha de producción. Consultar la fecha de caducidad impresa en el envase. Los paquetes abiertos deben sellarse y conservarse a 4 °C (39 °F) y utilizarse dentro de los 7 días siguientes a su apertura. No utilizar sachets blandos o dañados.

Cada levadura Fermentis se desarrolla bajo un esquema de producción específico y se beneficia con el conocimiento técnico del Grupo Lesaffre, líder mundial en la fabricación de levaduras. Esto garantiza la máxima pureza microbiológica y la máxima actividad fermentativa.

Los datos facilitados por Fermentis son meramente informativos y están dirigidos a profesionales exclusivamente. No ofrecemos ninguna garantía, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos normativos y de propiedad intelectual (incluido el uso y las declaraciones del producto) deben revisarse a nivel local para sus fines específicos.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*