



# SafCider™ TF-6



PARA REALIZAR EL CARÁCTER FRUTAL DE LA SIDRA

## Ingredientes:

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

## Recomendaciones de uso:

- Para **sidras dulces** (con azúcar residual al final de la fermentación) producidas a partir de jugo fresco de manzana.
- Apta solamente para ser utilizada jugos de manzana que no hayan sido sulfitados, para evitar desviaciones organolépticas.
- **Intensidad aromática muy elevada y complejidad orientada hacia la obtención de notas afrutadas frescas (manzana, banana/pera, frutas rojas, cítricas y exóticas) combinadas con interesantes notas de frutas elaboradas (puré de manzana).** *Estas observaciones se basan en ensayos de recetas de sidra francesa.*
- Sensación en boca dulce y redonda que simula a “caramelo”.

## Características técnicas:

- **Cinética fermentativa lenta y regular, especialmente a bajas temperaturas.**
- **Amplio rango de temperatura de fermentación: 10-30 °C (50-86 °F), idealmente 15-25 °C (59-77 °F).**
- **Alto requerimiento de nitrógeno: relación YAN\*\*(mg/l)/Azúcar(g/l) > 0,9**
- Asimilación media de fructosa
- Tolerancia al SO<sub>2</sub> de al menos 50 mg/l, pero cuando se utilice SafCider™ TF-6 se recomienda no utilizar SO<sub>2</sub> en el jugo para evitar cualquier desviación aromática asociada a compuestos de azufre.
- **Muy baja producción de acetaldehído y de SO<sub>2</sub>.**
- **Consumo elevado de ácido málico (hasta 1,4 g/l – 0,18 oz/gal)**
- Produce niveles medios de 2-feniletanol y **muy elevados de acetato de isoamilo (caramelo-banana)**
- **Tolerancia al alcohol: 6 % 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) o inferior y utilizarse dentro de los 7 días posteriores.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION