



SafCider™ AC-4



АКТИВНЫЕ
СУХИЕ ДРОЖЖИ

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СИДРА СО СВЕЖИМ И ЯРКИМ ВКУСОМ

Состав:

Дрожжи (*Saccharomyces bayanus**), эмульгатор: Сорбитан моностеарат (E/INS491)

Рекомендации по применению:

- Для **сладких и сухих 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:

- Прекрасная способность к заселению среды благодаря **киллерному фенотипу**
- **Быстрая кинетика**
- **Широкий диапазон температур брожения: 10–30°C (50–86°F)**
- **Низкая потребность в азоте: Соотношение YAN**(мг/л)/сахар(г/л) > 0,7–0,8**
- **Очень хорошее усвоение фруктозы**
- Рекомендованное 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:

10–20 г/гл для первого брожения

30–40 г/гл для вторичного брожения

* Согласно «The Yeasts, A Taxonomic Study» 5-й выпуск, С.Р. Kurtzman and J.W. Fell, 2011.

**YAN = азот, усвояемый дрожжами



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:

48 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