



SafSour™ Fruit Intuition



LA SOLUZIONE UNICA PER BIRRE ACIDE FRUTTATE E COMPLESSE, IN FORMA SECCA.

SafSour™ Fruit Intuition è la soluzione perfetta (composta da lievito secco attivo, enzimi e batteri) per produrre birre acide a fermentazione mista molto saporite.

SafSour™ Fruit Intuition offre sapori complessi che includono un ampio spettro fruttato e una delicata acidità. Nell'affinamento in legno, SafSour™ Fruit Intuition consente una profonda diversificazione aromatica grazie ai *Brettanomyces* e ad altri aromi di origine microbica, che possono evolvere nel corso dei tre-sei mesi di affinamento. Se utilizzato in altre modalità, ad esempio in recipienti e fusti di acciaio inox o in bottiglia, il profilo aromatico potrebbe essere diverso e rivelare intense note fruttate.

Il tempo tende ad ammorbidire, a modificare l'impronta generale e le sfumature gusto-olfattive della fermentazione. I vari tipi di botte e di essenze di legno possono favorire la diversificazione dei sapori.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*, *Brettanomyces bruxellensis*), emulsionante: monostearato di sorbitano (E/INS 491) /batteri (*Lactiplantibacillus plantarum*, *Levilactobacillus brevis*, *Pediococcus acidilactici*), maltodestrine.

Acidità
Media

Fenoli
Molto basso

Fruttato
Alto

Impronta Brett
Da medio ad
alto

Fermentazione e
affinamento in
botte e fusti

Condizione delle prove:

Questo prodotto è stato testato in prove pilota utilizzando diverse matrici, tra cui del luppolo invecchiato e non, con un affinamento in botti di legno. Le valutazioni sensoriali sono state condotte durante i 12 mesi di affinamento. Il sapore della birra dipendeva dalla botte, dalla matrice e dal tempo di affinamento.

Dato l'impatto del lievito sulla qualità finale della birra, si raccomanda di rispettare le istruzioni di fermentazione fornite. Si consiglia vivamente agli utilizzatori di fare delle prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: intervallo ottimale da 15° a 25°C



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Dosaggio raccomandato: 110 g/ hL

Analisi tipiche:

Materia secca > 93%

Batteri acetici: < 1000 UFC/g

Coliformi: < 100 UFC/g

Lieviti: < 1000 UFC/g

Muffe: < 100 UFC/g

Stoccaggio:

Per una conservazione 6 mesi o meno: il prodotto deve essere conservato ad una temperatura inferiore a 10°C.

Per una conservazione oltre 6 mesi: deve essere conservato a freddo < 4°C e in condizioni asciutte.

Per un breve periodo di tempo, non superiore a 7 giorni, può essere conservato a temperatura ambiente.

Trasporto:

Il prodotto può essere trasportato a temperatura ambiente, idealmente non superiore a 30°C per un massimo di 7 giorni.

Per periodi superiori a 7 giorni, il prodotto deve essere trasportato ad una temperatura inferiore a 10°C.

Conservazione:

24 mesi dalla data di produzione. Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sul sacchetto. I sacchetti aperti devono essere richiusi ermeticamente, conservati ad una temperatura di 4°C e utilizzati entro 7 giorni dall'apertura.

Non utilizzare sacchetti che hanno perso il sottovuoto.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION