

ACTIVE
DRY YEAST

SafSpirit™ FD-3

LEVADURA FRUCTOFÍLICA, IDEAL PARA LA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS A BASE DE FRUTAS

SafSpirit™ FD-3 se recomienda para la fermentación de frutas debido a su carácter fructofílico. Esta cepa de levadura es capaz de proporcionar un perfil neutro o ésteres refinados y equilibrados, según las condiciones, el sustrato y los parámetros del proceso. También se caracteriza por su baja demanda de nitrógeno y su alta resistencia al alcohol. Es una excelente opción para producir la mayoría de los destilados de frutas, calvados, peras, brandis, etc. **SafSpirit™ FD-3** también se comporta muy bien en fermentaciones a base de agave, respetando el carácter de la materia prima.

Ingredientes:

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

Fermentación de azúcares:

Monosacáridos (principalmente glucosa y fructosa) y disacáridos (principalmente sacarosa; puede tener algunas dificultades para fermentar maltosa).
Carácter fructofílico.

Temperatura de fermentación:

Intervalo recomendado: 10 °C -30 °C (50 °F - 86 °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 amplios rangos de dosificación, el destilador debe ajustar la dosis en función de 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.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



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.

Análisis típico:

% peso seco: 94,0-96,5 %

Células viables: > 15 x 10⁹ UFC/g

Bacterias totales: < 1 UFC/10⁷ células de levadura

Bacterias acéticas: <1 UFC/10⁸ células de levadura

Bacterias lácticas: <1 UFC/10⁷ 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*