



SafCider™ AS-2



LEVURE
SÈCHE ACTIVE

POUR APPORTER DOUCEUR ET COMPLEXITÉ À VOTRE CIDRE

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae**), émulsifiant E/INS491 (monostéarate de sorbitane)

Recommandations d'utilisation :

- Pour **tous les types de cidre doux à extra-bruts** fabriqués à partir de jus de pommes frais ou concentré.
- **Profil aromatique frais (pommes, agrumes) offrant d'agréables notes fruitées élaborées (compote de pommes) garantissant une belle complexité d'ensemble. Douceur et rondeur en bouche. *Veillez noter que ces observations sont fondées sur des essais d'une recette de cidre français.***
- Convient à des conditions de fermentation difficiles des mélanges jus et sirops de sucre.

Caractéristiques techniques :

- Très bonne implantation, même avec son phénotype Killer sensible.
- **Cinétique régulière à rapide**
- **Large plage de températures de fermentation : 10-30 °C**
- **Faibles besoins en azote : ratio YAN**(mg/l)/Sucre(g/l) > 0,7 - 0,8**
- **Bonne assimilation du fructose**
- Niveau de SO₂ maximum recommandé : 100 mg/l et **faible production d'acétaldéhyde et de SO₂**
- Consommation moyenne d'acide malique (jusqu'à 0,9 g/l)
- Production moyenne de 2-phényléthanol et d'esters. **Bon équilibre entre les esters acétiques (amyliques) et éthyliques (fruités)**

Dosage :

10 à 20 g/hl pour la fermentation principale



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Ensemencement :



Avec notre label E2U™, vous avez le choix : vous pouvez réhydrater ou bien ensemercer directement ; tout dépend de votre équipement, de vos habitudes et de vos envies.

Inoculation directe

Verser la levure sur la surface de l'équivalent **d'au moins 10 fois son poids de moût** (éventuellement directement sur le dessus de la cuve ou pendant le remplissage de la cuve après la clarification). Mélanger doucement pour éviter ou dissocier les agrégats. **Transférer immédiatement dans la cuve à la surface du moût avec aération** (ou homogénéiser le volume de la cuve).

Avec réhydratation préalable

Verser la levure sur la surface de l'équivalent **d'au moins 10 fois son poids d'eau à température ambiante**. Mélanger doucement pour éviter ou dissocier les agrégats. **Patienter 20 minutes et transférer dans la cuve à la surface du moût avec aération.**

Conditionnement :

Boîte de 160 sachets sous atmosphère contrôlée de 5 g chacun (poids net de la boîte remplie : 800 g)

Carton de 20 sachets sous vide de 500 g chacun (poids net de la boîte remplie : 10 kg)

Carton de 1 boîte sous vide de 10 kg (poids net de la boîte remplie : 10 kg)

Stockage :

Pendant moins de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 25 °C. Pendant plus de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 15 °C. Pour une courte période, ne dépassant pas 7 jours, stocker dans un endroit frais et sec.

Durée de conservation :

48 mois à compter de la date de production. Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être refermés de manière hermétique, stockés à 4 °C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION