



SafSpirit™ M-1

LA CEPA DE LEVADURA MÁS TRADICIONAL PARA LOS WHISKIES ESCOCESES Y PURA MALTA

SafSpirit™ M-1 produce el perfil característico de congéneres de la cepa "M", respetando la contribución al sabor de la materia prima. Esto la convierte en la elección ideal para whiskies añejados en barricas. Tiene una buena tolerancia al alcohol (más del 15 % v/v) y una muy buena atenuación debido a su característica amilolítica y a la utilización de azúcares complejos y dextrinas, lo que la convierte en una opción ideal cuando no se permite el agregado de enzimas. Es una buena opción para fermentación continua. Además de su popularidad en Escocia, esta cepa está ganando adeptos entre los destiladores artesanales que producen rones de sabor intenso, ya que es una opción atractiva para cualquier bebida destilada a base de cereales (crudos o malteados) añejada en barriles.

Ingredientes:

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

Fermentación de azúcares:

Monosacáridos (principalmente glucosa y fructosa), disacáridos (principalmente maltosa y sacarosa), trisacáridos (principalmente maltotriosa) y dextrinas.

Temperatura de fermentación:

Rango recomendado: 20 °C - 32 °C (68 °F - 89,6 °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:

30-80 g/hl* (0,04-0,10 oz/gal); las tasas de dosificación más altas se relacionan más con el proceso tradicional de producción de whisky escocés.

*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

Envase

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*