

La cepa **más popular** y cuyo uso es prácticamente indispensable en la **producción de whisky escocés (Scotch) y whisky puro de malta**. Produce **congéneres excepcionales**, una característica muy conveniente para el añejamiento en barriles de diferentes tipos de whisky. **Buena resistencia al alcohol** (más del 15 % v/v). Muy buena atenuación gracias a la **asimilación de azúcares complejos**; esta propiedad la convierte en la mejor opción para la elaboración de whiskies de malta cuando no se permite la adición de enzimas. **Buena opción para la fermentación continua**. A pesar de su popularidad en Escocia, es adecuada para la elaboración de todo tipo de whiskies o bebidas destiladas de granos (crudos o malteados) que se añejarán en barriles.

**INGREDIENTES:** Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante E491 (monoestearato de sorbitano)

**TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:** Óptima de 20 a 32 °C (de 68 a 89,6 °F). Esta levadura puede fermentar a temperaturas menores si se utilizan cinéticas (fermentativas) más lentas. A temperaturas mayores, esta levadura puede fermentar con niveles más bajos de rendimiento de alcohol.

**INSTRUCCIONES DE DOSIFICACIÓN:** De 50 a 80 g/hl

**INSTRUCCIONES DE REHIDRATACIÓN:**

- ❖ Rehidrate la levadura en una concentración de 10 veces su volumen de agua o mosto a una temperatura de 25 a 35 °C (de 77 a 95 °F).
- ❖ Deje reposar durante 15 minutos
- ❖ Agite suavemente
- ❖ Vierta en el recipiente fermentador

**ANÁLISIS TÍPICO:**

% de peso seco:	De 94 a 96,5
Células viables en envasado:	> 15 x 10 <sup>9</sup> / gramo
Bacteria total:	< 1 x 10 <sup>4</sup> / gramo
Bacterias del ácido acético:	< 1 x 10 <sup>3</sup> / gramo
Lactobacilos:	< 1 x 10 <sup>4</sup> / gramo
Microorganismos patógenos:	de conformidad con las normas vigentes

**ALMACENAMIENTO**

Durante el transporte: El producto puede transportarse y almacenarse a temperatura ambiente por períodos no superiores a 3 meses sin afectar su desempeño.

En destino final: Almacenar en un lugar seco y fresco (<10 °C/50 °F).

**VIDA ÚTIL**

Utilizar preferentemente antes de la fecha de caducidad impresa en el envase.

Una vez abiertos, los envases deben sellarse, almacenarse a 4 °C (39 °F) y utilizarse en un período de 7 días. No utilizar un

**Debido a la manera en que la levadura afecta la calidad del producto de alcohol final, recomendamos enfáticamente a los usuarios que efectúen ensayos de fermentación antes de utilizar nuestros productos con fines comerciales.**

HOJA DE DATOS TÉCNICOS - SafSpirit™ M-1 - Rev.: ABRIL DE 2016

The obvious choice for beverage fermentation

