

SafSpirit CO-16



INGREDIENTES

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

CARACTERÍSTICAS DE LA LEVADURA

- | | |
|---|--|
| Características de fermentación: | <ul style="list-style-type: none"> - Fase corta de latencia y cinética de fermentación de media a rápida - Rango de temperatura de fermentación: de 17 a 35 °C (óptima de 20 a 27 °C) - Alta tolerancia al alcohol - Requisitos medios de nitrógeno (de 0,8 a 0,9 YAN [mg/l] / concentración inicial de azúcar [g/l]) |
| Características metabólicas: | <ul style="list-style-type: none"> - Alta producción de ésteres de fermentación, en particular, de acetato de isoamilo y ésteres etílicos de ácidos grasos (notas frutales) - Alta producción de alcohol feniletílico (notas florales) y producción media de los otros alcoholes superiores - Alto nivel de acidez total al final de la fermentación alcohólica - Baja producción de acidez volátil - Baja producción de sulfitos |

SUGERENCIAS DE USO

Se recomienda utilizar **SafSpirit CO-16** para la fermentación de vinos en la elaboración de brandy, ya que aporta tanto intensidad como complejidad aromática.

Esta cepa se caracteriza por su capacidad para la formación de ésteres de acetato (acetato de isoamilo, acetato de feniletilo, etc.) y de alcohol feniletílico en vinos, permitiendo obtener un brandy con aromas frutales y florales intensos.

La capacidad de fermentación de **SafSpirit CO-16** para producir ésteres etílicos de ácidos grasos la convierte en la opción ideal para la **destilación sobre lías**, ya que contribuye a la redondez y complejidad del producto final.

Actualmente **SafSpirit CO-16** se encuentra en su tercera etapa de evaluación en el Bureau National Interprofessionnel du Cognac (2017 – 2019).

CÓMO UTILIZAR ESTA LEVADURA

- **Vierta suavemente** la cantidad deseada de levadura en una concentración de **10 veces su peso de agua del grifo a una temperatura de 30 a 35 °C** en un recipiente ancho. Cubra completamente la superficie de agua creando una **capa delgada de levadura**.
- **Deje reposar durante 20 minutos.**
- **Agite suavemente** para completar el proceso de rehidratación de la levadura y evitar la formación de grumos.

The obvious choice for beverage fermentation





- **Duplique lentamente el volumen de la suspensión de levadura añadiendo mosto desde el tanque** mientras agita la mezcla para reducir la temperatura del iniciador de levadura y dar lugar a la activación de la levadura.
- **Deje reposar 10 minutos más.**
- Homogeneice e incorpore el iniciador de levadura al mosto **durante un remontado con aireación.**

ANÁLISIS TÍPICO

% de materia seca (DM):	> 92
Células vivas en envasado:	> 1×10^{10} / gramo de DM
Mohos:	< 1×10^4 / gramo
Bacteria láctica:	< 1×10^5 / gramo
Bacterias del ácido acético:	< 1×10^4 / gramo

DOSIFICACIÓN

Vino base antes de la destilación: 20 g/hl

ENVASADO

Caja de 20 envases de 500 g sellados al vacío (peso neto total de la caja: 10 kg)

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 envase si está blando o dañado.

GARANTÍA

Cada lote de levadura Fermentis® producido aprovecha la experiencia y el conocimiento del grupo Lesaffre, un líder mundial en la elaboración de levadura. Nuestro proceso garantiza el más alto nivel de pureza microbiológica y una actividad óptima de fermentación.

La información incluida en esta hoja de datos técnicos es una transcripción exacta de las características de nuestros productos en la fecha mencionada. Son propiedad exclusiva de Fermentis® - una División de S.I.Lesaffre. El usuario es responsable de asegurarse de verificar que el uso que haga de este producto en particular cumpla con la legislación vigente.

The obvious choice for beverage fermentation

