

ACTIVE
DRY YEAST

SafSpirit™ CO-16

LA ELECCIÓN IDEAL PARA FERMENTAR VINOS BASE PARA LA PRODUCCIÓN DE BRANDY

Gracias al aporte de intensidad y complejidad aromática, **SafSpirit™ CO-16** se recomienda para fermentar mostos de uva para producir brandis (como cognac). Se caracteriza por una alta producción de ésteres de acetato (acetato de isoamilo, acetato de fenil etilo, etc.) y de fenil etanol en los vinos, por lo que resulta ideal para la elaboración de brandis con intensos aromas frutales y florales. La capacidad de **SafSpirit™ CO-16** para producir también ésteres etílicos de ácidos grasos la convierte en una elección perfecta para la destilación sobre lías, que aporta redondez y complejidad. Esta levadura se utiliza regularmente para crear vinos distintivos muy adecuados para mezclas.

La realización de experimentos con las principales casas de coñac (de 2017 a 2021) y las pruebas llevadas a cabo en colaboración con el B.N.I.C.* (en 2015 y 2016) demostraron que **SafSpirit™ CO-16** presentaba características técnicas esenciales para la producción de vinos destinados a la elaboración de aguardientes de calidad.

*Bureau National Interprofessionnel du Cognac

Ingredientes:

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

Fermentación de azúcares:

Monosacáridos (principalmente glucosa y fructosa) y disacáridos (principalmente maltosa y sacarosa).

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:

20-50 gramos/hl (0,02 - 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).

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*