

LEVURE
SÈCHE ACTIVE

SafCider™ TF-6

POUR FAIRE RESSORTIR LES NOTES FRUITÉES DE VOTRE CIDRE

Ingrédients :

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

Recommandations d'utilisation :

- Pour les **cidres doux** fabriqués à partir de jus de pommes frais.
- **Très forte intensité et complexité aromatiques révélant des notes de fruits frais (pomme, banane-poire, agrumes, fruits rouges et exotiques) combinées à d'intéressantes notes de fruits élaborés (compote de pommes).** *Veillez noter que ces observations sont fondées sur des essais d'une recette de cidre français.*
- **Douceur et rondeur en bouche renforçant la sensation de manger un bonbon.**

Caractéristiques techniques :

- **Cinétique lente régulière**
- **Large plage de températures de fermentation : 10-30 °C, idéalement 15-25 °C**
- **Besoins en azote élevés : ratio YAN**(mg/l)/Sucre(g/l) > 0,9**
- Assimilation moyenne du fructose
- Niveau de SO₂ maximum recommandé : 50 mg/l. **Très faible production d'acétaldéhyde et de SO₂.**
- **Consommation élevée d'acide malique (jusqu'à 1,4 g/l)**
- Production moyenne de 2-phényléthanol et **très élevée d'acétate d'isoamyle (bonbon-banane)**

Dosage :

20 à 40 g/hl pour la **fermentation principale**

* D'après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5^e édition, C.P. Kurtzman et J.W. Fell, 2011.

**YAN = Azote disponible pour la levure



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 de 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 de 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