



SafCider™ AC-4



LEVURE
SÈCHE ACTIVE

LA SOLUTION IDÉALE POUR PRODUIRE UN CIDRE BIOLOGIQUE FRAIS ET ACIDULÉ



Cette levure sèche active est la souche **SafCider™ AC-4** certifiée biologique par ECOCERT FR-BIO-01 conformément à la réglementation européenne, notamment au Règlement (CE) N° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et à ses modalités d'application figurant dans le Règlement (CE) N° 889/2008 de la Commission (et leurs amendements).

En se fondant sur la reconnaissance mutuelle de la réglementation de l'UE, **SafCider™ AC-4** peut être reconnu comme étant biologique aux États-Unis puisqu'il répond aux exigences du NOP conformément

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces bayanus**)

* D'après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5e édition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell et T. Boekhout, 2011

Recommandations d'utilisation :

- Pour des **cidres BIOLOGIQUES doux à extra-bruts** fabriqués à partir de jus de pommes frais ou concentré.
- **Profil aromatique intense (pomme, floral) offrant une fraîcheur en bouche tout en renforçant la structure du cidre.**
Veillez noter que ces observations sont fondées sur des essais d'une recette de cidre français.
- Convient à des conditions de fermentation difficiles et des mélanges jus et sirops de sucre.

Caractéristiques techniques :

- Excellente implantation grâce à son **phénotype Killer**
- Démarrage de fermentation moyen à rapide et cinétique fermentaire moyenne à rapide
- **Large plage de températures de fermentation : 10-30 °C**
- **Faibles besoins en azote : ratio YAN**(mg/l)/Sucre(g/l) > 0,7 - 0,8**
- **Très bonne assimilation du fructose**
- Niveau de SO₂ maximum recommandé : 75 mg/l
- **Très faible consommation d'acide malique (moins de 0,4 g/l)**
- Production moyenne de 2-phényléthanol et acétate d'isoamyle. **Production élevée d'esters éthyliques (fruités)**

Dosage :

20 à 40 g/hl pour la fermentation principale, un dosage supérieur permettant un meilleur démarrage de fermentation et une fermentation plus rapide

30 à 40 g/hl pour la prise de mousse



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Procédure de réhydratation :

- Verser doucement la quantité souhaitée de levure dans l'équivalent de 10 fois son poids en eau à une température comprise entre 25 et 35 °C dans une large cuve. Veiller à recouvrir l'ensemble de la surface de l'eau en créant une fine couche de levure.
- Laisser reposer pendant 20 minutes.
- Agiter doucement jusqu'à réhydratation complète de la levure tout en évitant la formation de grumeaux avant l'acclimatation.
- Doubler progressivement le volume de suspension de la levure en ajoutant du jus de pomme à la cuve tout en remuant le mélange pour que la température de la préparation de levure diminue et que l'activation de la levure commence.
- Laisser reposer pendant 10 minutes.
- Homogénéiser et incorporer la préparation de levure dans le fermenteur.

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 :

24 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.

Les données indiquées dans cette fiche technique sont la transcription exacte de nos connaissances du produit à la date mentionnée. Elles sont la propriété exclusive de la division Fermentis® de S.I. Lesaffre. Il incombe à l'utilisateur de s'assurer que l'utilisation de ce produit particulier est conforme à la législation.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION