



SafSour™ Barrel Instinct

LA SOLUZIONE UNICA DI FERMENTAZIONE PER BIRRE ACIDE COMPLESSE CON NOTE DI LEGNO, IN FORMA SECCA.

SafSour™ Barrel Instinct è la soluzione perfetta (composta da lievito secco attivo, enzimi e batteri) per produrre birre acide a fermentazione mista molto saporite.

Se utilizzato nella fermentazione in botti di legno, SafSour™ Barrel Instinct esalta le complessità nate dalla fermentazione, dalle cessioni del legno accompagnata da una bilanciata acidità, una notevole secchezza e una ricca espressione fruttata. Il profilo aromatico cambierà nel tempo con aromi tipici di *Brettanomyces* e di origine microbica, insieme ad intense note di legno, che possono evolvere in 3-6 mesi di maturazione. Molto probabilmente, se utilizzato in altre modalità, ad esempio in serbatoi e fusti di acciaio inossidabile o in bottiglia, il profilo aromatico ottenuto potrebbe variare e presentare diverse intense note fruttate.

Il tempo tende ad ammorbidire, a modificare l'impronta generale e le sfumature gusto-olfattive della fermentazione. I vari tipi di botte e di essenze di legno possono favorire la diversificazione dei sapori.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*, *Brettanomyces bruxellensis*), emulsionante: monostearato di sorbitano (E/INS 491) /batteri (*Lactiplantibacillus plantarum*, *Levilactobacillus brevis*, *Pediococcus acidilactici*), maltodestrine, glucoamilasi da *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3).

Acidità
Media

Fenoli
Molto basso

Note di tipo
Madeira/Porto
Alte

Fruttato
Alto

Fermentazione e
affinamento in
botte e fusti

Condizione delle prove:

Questo prodotto è stato testato in prove pilota utilizzando diverse matrici, tra cui del luppolo invecchiato e non, con un affinamento in botti di legno. Le valutazioni sensoriali sono state condotte durante i 12 mesi di affinamento. Il sapore della birra dipendeva dalla botte, dalla matrice e dal tempo di affinamento.

Dato l'impatto del lievito sulla qualità finale della birra, si raccomanda di rispettare le istruzioni di fermentazione fornite. Si consiglia vivamente agli utilizzatori di fare delle prove di fermentazione prima di qualsiasi uso commerciale dei nostri prodotti.

Temperatura di fermentazione: intervallo ottimale da 15° a 25°C



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Dosaggio raccomandato: 110 g/hL

Analisi tipiche:

Materia secca > 93%

Batteri acetici: < 1000 UFC/g

Coliformi: < 100 UFC/g

Lieviti: < 1000 UFC/g

Muffe: < 100 UFC/g

Stoccaggio:

In caso di conservazione per 6 mesi o meno: il prodotto deve essere conservato ad una temperatura inferiore a 10°C.

Se il prodotto viene conservato per oltre 6 mesi, deve essere conservato a freddo < 4°C e in condizioni asciutte.

Per un breve periodo di tempo, non superiore a 7 giorni, può essere conservato a temperatura ambiente.

Trasporto:

Il prodotto può essere trasportato a temperatura ambiente, idealmente non superiore a 30°C per un massimo di 7 giorni.

Per periodi superiori a 7 giorni, il prodotto deve essere trasportato ad una temperatura inferiore a 10°C.

Conservazione:

24 mesi dalla data di produzione. Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sul sacchetto. I sacchetti aperti devono essere richiusi ermeticamente, conservati ad una temperatura di 4°C e utilizzati entro 7 giorni dall'apertura.

Non utilizzare sacchetti che hanno perso il sottovuoto.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION