



## SafCider™ AC-4



LEVURE  
SÈCHE ACTIVE

LA SOLUTION IDÉALE POUR PRODUIRE UN CIDRE TOUT EN FRAICHEUR (frais et acidulé)

### Ingrédients :

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

### Recommandations d'utilisation :

- Pour des cidres 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**
- **Cinétique 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 SO<sub>2</sub> maximum recommandé : 75 mg/l
- **Très faible consommation d'acide malique (moins de 0,4 g/l)**
- Producteur moyen de 2-phényléthanol et acétate d'isoamyle. **Production élevée d'esters éthyliques (fruités)**

### Dosage :

10 à 20 g/hl pour la fermentation principale

30 à 40 g/hl pour la prise de mousse

\* D'après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5<sup>e</sup> 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 ou 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 ou 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