



SafCider™ AC-4


 AKTIVE
TROCKENHEFE

IDEAL FÜR DIE HERSTELLUNG VON FRISCHEM UND KNACKIGEM BIO-APFELWEIN

Diese aktive Trockenhefe ist der Stamm **SafCider™ AC-4**, von ECOCERT FR-BIO-01 gemäß den europäischen Bestimmungen bio-zertifiziert, da sie die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie die Durchführungsvorschriften der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission (und ihre Abänderungen) erfüllt.

Aufgrund der gegenseitigen Anerkennung der Vorschriften mit der EU kann **SafCider™ AC-4** in den USA als ökologisches/biologisches Produkt anerkannt werden, da es die NOP-Anforderungen gemäß den USDA-Richtlinien erfüllt.



Inhaltsstoffe:

Hefe (*Saccharomyces bayanus**)

* Laut „The Yeasts, A Taxonomic Study“ 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011

Anwendungsempfehlungen:

- Für **süßen und trockenen BIO-APFELWEIN** aus frischem Apfelsaft oder Apfelsaftkonzentrat.
- **Intensives, frisches Aromaprofil (Apfel, Blüten) mit einem knackigen Mundgefühl, und verbesserter Struktur des Apfelweins.** *Bitte beachten Sie, dass diese Beobachtungen auf französischen Apfelweinproben basieren.*
- Für schwierige Gärbedingungen geeignet, auch für Mischungen mit Zuckersirup.

Technische Merkmale:

- Ausgezeichnetes Absetzverhalten dank des **Killer-Faktors**
- Mittlerer bis schneller Beginn des Gärprozesses und mittlere bis schnelle Gärkinetik
- **Großer Gärtemperaturbereich: 10 – 30 °C**
- **Geringer Stickstoffbedarf: YAN-Verhältnis**(mg/l)/Zucker (g/l) > 0,7–0,8**
- **Sehr gute Aufnahme von Fructose**
- Empfohlener maximaler anfänglicher SO₂-Gehalt: 75 mg/l
- **Sehr geringer Apfelsäureverbrauch (weniger als 0,4 g/l)**
- Mittlere Produktion von 2-Phenylethanol und Isoamylacetat. **Hohe Produktion von (fruchtigen) Ethylestern**

Dosierung:

20 bis 40 g/hl bei der ersten Gärung, höhere Dosierung sorgt für einen besseren Beginn des Gärprozesses und eine schnellere Gärung

30 bis 40 g/hl bei der Nachgärung für die Kohlensäurebildung

* Laut „The Yeasts, A Taxonomic Study“ 5th edition, C.P. Kurtzman and J.W. Fell, 2011.

**YAN = Yeast Available Nitrogen (Hefe-assimilierbarer Stickstoff)





Rehydrationsverfahren:

- Die gewünschte Menge Hefe vorsichtig in einen breiten Kessel mit dem 10-Fachen ihres Gewichts an Leitungswasser (25 – 35 °C) geben. Darauf achten, die gesamte Oberfläche des Wassers mit einer dünnen Schicht Hefe zu bedecken.
- 20 Minuten ruhen lassen.
- Vorsichtig umrühren, um die Rehydratation der Hefe zu beenden und gleichzeitig vor der Akklimatisierung die Bildung von Klumpen zu verhindern.
- Das Volumen der Hefesuspension nach und nach durch die Zugabe von Apfelsaft aus dem Tank verdoppeln. Dabei die Mischung umrühren, damit die Temperatur der Hefestarterkultur sinkt und die Hefeaktivierung beginnt.
- 10 Minuten ruhen lassen.

Verpackung:

Karton mit 160 unter Schutzgasatmosphäre verpackten Beuteln à 5 g (Gesamtnettogewicht des Kartons: 800 g)

Karton mit 20 vakuumverpackten Beuteln à 500 g (Gesamtnettogewicht des Kartons: 10 kg)

Karton mit 1 vakuumverpackten 10-kg-Packung (Gesamtnettogewicht des Kartons: 10 kg)

Haltbarkeit und Lagerung:

Der hohe Anteil an Trockenmasse garantiert bei unserer Hefe eine optimale Lagerfähigkeit in der Originalverpackung bei einer Temperatur von maximal 10 °C (zwei Jahre).

Die in diesem technischen Datenblatt enthaltenen Daten entsprechen exakt unseren Kenntnissen über das Produkt zum angegebenen Datum. Sie sind das exklusive Eigentum von Fermentis®, einer Abteilung von S.I.Lesaffre. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders sicherzustellen, dass die Verwendung dieses bestimmten Produkts den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION