



La souche la plus réputée et très largement utilisée pour la production de Scotch whisky et Single Malt. Produit de grands congénères, adaptés au vieillissement des whiskys en barriques. Bonne résistance à l'éthanol (>15% alc v/v). Très bonne atténuation en raison de l'assimilation des sucres complexes. Elle représente ainsi la meilleure option pour les whiskys produits à partir du malt, lorsque les additions d'enzymes ne sont pas autorisées. **Bon choix pour la fermentation continue.** Au-delà de sa popularité en Écosse, elle convient à la production de tous types de whiskys ou spiritueux à base de grains (crus ou maltés) qui seront vieillis en barriques.

INGREDIENTS : Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E491 (monoestérate de sorbitane)

FERMENTATION : Optimum 20°C - 32°C. Cette levure peut fermenter à des températures plus basses avec une cinétique plus lente. À des températures plus élevées, cette levure peut fermenter avec des rendements d'alcool plus faibles.

DOSAGE : 50 – 80 g/hl

INSTRUCTIONS DE REHYDRATION :

- ❖ Saupoudrer la levure dans 10 fois son poids d'eau ou de moût stérile à une température de 25°C – 35 °C
- ❖ Laisser reposer 15 minutes.
- ❖ Remuer délicatement
- ❖ Ensemencer dans le fermenteur

SPECIFICATIONS:

% matière sèche:	94.0 – 96.5
Cellules viables à l'ensachage:	> 15 x 10 ⁹ / gram
Bactéries totales:	< 1 x 10 ⁴ / gram
Bactéries acétiques:	< 1 x 10 ³ / gram
Lactobacillus:	< 1 x 10 ⁴ / gram

Micro-organismes pathogènes : conforme à la réglementation.

STOCKAGE

Lors du transport : le produit peut être transporté et stocké à température ambiante pour des périodes n'excédant pas trois mois sans que cela n'affecte ses performances.
A destination finale : Stocker au frais (< 10°C) et au sec.

DUREE DE VIE

Se référer à l'emballage pour la DDM.
Les sachets ouverts doivent être refermés et stockés à 4°C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser les sachets mous ou endommagés.

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité de l'alcool final, nous conseillons fortement aux utilisateurs de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.

FICHE TECHNIQUE - SafSpirit™ M-1 - Rev: JUN2017

