



**SafCider™ AB-1**  
(ex-SafCider™)



## A ESCOLHA CERTA PARA SIDRAS EQUILIBRADAS

### Ingredientes:

Levedura (*Saccharomyces cerevisiae*\*), emulsionante: monoestearato de sorbitano (E/INS 491)

### Recomendações de uso:

Para todos os tipos de sidras doces e secas provenientes de sumos de maçã frescos ou concentrados.

- Perfil aromático delicado combinando notas frescas (maçã) e de fruta elaborada (compota de maçã) com um paladar equilibrado respeitando a estrutura da sidra. Note que essas observações são baseadas em testes de receitas de sidra francesa.
- Adequado para condições difíceis de fermentação e mistura com xaropes de açúcar.

### Características técnicas:

- Excelente resistência de assentamento mesmo sendo sensível ao fenótipo killer
- Cinética regular
- Amplo espectro de temperatura de fermentação: 10-30°C (50-86°F)
- Baixas necessidades de nitrogênio: Razão YAN\*\*(mg/L)/Açúcar(g/L) > 0,7
- Muito boa assimilação de frutose
- Sensibilidade ao SO<sub>2</sub>: alta resistência (máx. 125 mg/L)
- Alto consumo de ácido málico (até 1,5 g/L)
- Médio produtor de 2-feniletanol e acetato de isoamila.

As notas amílicas podem ser realçadas especialmente quando YAN/Açúcar >1

- Tolerância ao álcool: 18% v/v.

### Dosagem:

10 a 20 g/hl – 0,013 a 0,026 oz/gal para **fermentação primária**

30 a 40 g/hl – 0,040 a 0,053 oz/gal para **prise de mousse**

\* According to « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5<sup>th</sup> edition, C.P. Kurtzman and J.W. Fell, 2011.

\*\*YAN = Yeast Available Nitrogen



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



## Processo de reidratação:



O know-how da Lesaffre e a melhoria contínua do processo de produção de leveduras geram uma qualidade excepcional de leveduras secas, capazes de resistir a uma ampla gama de utilizações, incluindo condições de frio ou nenhuma reidratação, sem afetar sua viabilidade, perfil cinético e/ou analítico. Escolha as condições de utilização que melhor se adaptam às suas necessidades:

### Inoculação direta

Despejar o fermento sobre a superfície de pelo menos 10 vezes o peso do mosto (eventualmente diretamente no topo do tanque ou durante o enchimento do tanque após clarificação). Mexa delicadamente para evitar ou quebrar grumos. Transferir imediatamente para o tanque através de **bombeamento** com aeração (ou homogeneizar o volume do tanque).

### Com reidratação prévia

Despeje o fermento na superfície de 10 vezes seu peso em água da torneira em temperatura ambiente. Mexa delicadamente para evitar ou quebrar grumos. Aguardar 20 minutos e transfira para o tanque através de bombeamento com aeração.

## Embalagem:

Caixa com 160 sachês embalados em atmosfera controlada de 5g - 0,17oz cada (Peso líquido da caixa completa: 800g - 28,22oz)

Caixa com 20 sachês embalados a vácuo de 500g - 17,63 onças cada (Peso líquido da caixa completa: 10 kg - 352,74oz)

Caixa com 1 embalagem a vácuo de 10 Kg (Peso líquido da caixa completa: 10 kg - 352,74oz)

## Armazenamento:

Ao armazenar por 6 meses ou menos: o produto deve ser armazenado abaixo de 25°C (77°F). Para armazenar mais de 6 meses: o produto deve ser armazenado abaixo de 15°C (59°F). Por um curto período não superior a 7 dias, basta armazenar em local fresco e seco.

## Prazo de validade:

48 meses a partir da data de produção. Consulte a data de validade impressa nos sachês. Os sachês abertos devem ser selados e armazenados a 4°C (39°F) ou menos e utilizados no prazo de 7 dias após a abertura. Não utilize sachês danificados.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION