



SafCider™ AB-1
(ex-SafCider™)



LA OPCIÓN ADECUADA PARA SIDRAS EQUILIBRADAS

Ingredientes:

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae**), agente emulsionante: monoestearato de sorbitano (E/INS 491)

Recomendaciones de uso:

- Para **todo tipo de sidras dulces y secas** producidas a partir de jugo de manzana fresco o concentrado.
- **Delicado perfil aromático que combina notas de fruta fresca (manzana) y elaboradas (puré de manzana) con una sensación en boca equilibrada que respeta la estructura de la sidra.** *Estas observaciones se basan en ensayos de recetas de sidra francesa.*
- Apta para condiciones de fermentación extremas (difíciles) y para mezclas con jarabes de azúcar.

Características técnicas:

- Excelente fuerza de implantación, aún teniendo un fenotipo *killer* sensible
- Cinética regular
- **Trabaja en un amplio rango de temperaturas de fermentación: 10-30 °C (50-86 °F)**
- **Muy bajo requerimiento de nitrógeno: relación YAN**(mg/l)/azúcar(g/l) > 0,7**
- **Muy buena asimilación de fructosa**
- Sensibilidad al SO₂: alta resistencia (máx. 125mg/l)
- **Elevado consumo de ácido málico (hasta 1,5 g/l)**
- **Produce niveles medios de 2-feniletanol y acetato de isoamilo.** Las notas amílicas se pueden potenciar específicamente con relaciones YAN/azúcar >1.
- **Tolerancia al alcohol: 18 % v/v.**

Dosificación:

10 a 20 g/hl – 0,013 a 0,026 oz/gal **para fermentación primaria**

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



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Procedimiento de rehidratación:



El *know-how* de Lesaffre y la mejora continua del proceso de producción de levaduras generan una **calidad excepcional de levaduras secas capaces de resistir un amplio rango de usos, incluidas la no rehidratación o rehidratación a bajas temperaturas, sin afectar a su viabilidad, cinética y/o perfil analítico**. Elija las condiciones de uso que mejor se adapten a sus necesidades:

Inoculación directa

Espolvorear la levadura sobre la superficie del **mosto** directamente desde la parte superior del tanque o durante el llenado luego de la clarificación. La cantidad mínima de mosto a inocular debe superar **al menos 10 veces el peso de la levadura**. Mezclar suavemente para evitar la formación de grumos y dispersarlos si se produjeran. **Transferir inmediatamente al tanque mediante recirculación y aireación con una bomba** (u homogenizar el volumen del tanque).

Con rehidratación previa

Espolvorear la levadura sobre la superficie de **al menos 10 veces su peso de agua de grifo a temperatura ambiente**. Mezclar suavemente para evitar la formación de grumos y dispersarlos si se produjeran. **Esperar 20 minutos y transferir inmediatamente al tanque mediante una bomba con aireación**.

Packaging:

160 paquetes de 5 g (0,17 oz) envasados bajo atmósfera controlada y embalados en una caja de cartón; peso neto total: 800 g (28,22 oz).

20 paquetes de 500 g (17,63 oz) envasados al vacío y embalados en una caja de cartón; peso neto total: 10 kg (352,74 oz).

Paquete de 10 kg envasado al vacío y embalado en una caja de cartón; peso neto total: 10 kg (352,74 oz).

Almacenamiento:

Por períodos menores a 6 meses el producto debe ser almacenado a una temperatura inferior a los 25 °C (77 °F). Para períodos superiores a los 6 meses el producto debe ser conservado a una temperatura inferior a los 15 °C (59 °F). Para períodos que no excedan los 7 días, simplemente guardar en un lugar fresco y seco.

Vida útil:

48 meses desde la fecha de producción. Consulte la fecha de caducidad impresa en el envase. Los paquetes abiertos deben ser sellados y conservarse a una temperatura de 4 °C (39 °F) o inferior y utilizarse dentro de los 7 días posteriores.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION