



SafCider™ AB-1

(ex-SafCider™)



LEVURE
SÈCHE ACTIVE

LE BON CHOIX POUR DES CIDRES ÉQUILIBRÉS

Ingrédients :

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

Recommandations d'utilisation :

- Pour tous les types de cidre doux à extra-bruts fabriqués à partir de jus de pommes frais ou concentré.
- Profil aromatique délicat associant des notes de fruits frais (pomme) et élaborés (compote de pommes) offrant un équilibre en bouche respectant 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, même avec son phénotype Killer sensible.
- Cinétique régulière
- Large plage de températures de fermentation : 10-30 °C
- Très faibles besoins en azote : ratio YAN**(mg/l)/Sucre(g/l) > 0,7
- Très bonne assimilation du fructose
- Niveau de SO₂ maximum recommandé : 125 mg/l
- Consommation élevée d'acide malique (jusqu'à 1,5 g/l)
- Production moyenne de 2-phényléthanol et acétate d'isoamyle.
Notes amyliques pouvant être renforcées, en particulier quand YAN/Sucre > 1

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^e 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