

Recommandée pour la fermentation des fruits, en raison de son caractère fructophile. Appréciée pour la production d'alcools neutres, elle produit dans certains cas des esters raffinés et équilibrés. Faible demande en azote et forte résistance à l'éthanol. Très bonne option pour produire la plupart des eaux de vie de fruits, des calvados, des poires, etc.

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

FERMENTATION : Optimum 15°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 : 30 – 50 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™ FD-3 - Rev: APR2016