Fermentis by Lesaffre

SafSpirit™ R-4

ACTIVE DRY YEAST

UNE LEVURE FIABLE, EN PARTICULIER DANS LES CONDITIONS DIFFICILES, COMME LORS DE L'UTILISATION DE MÉLASSE DE CANNE DE QUALITÉ INFÉRIEURE.

SafSpirit™ R-4 est une souche fiable conçue pour obtenir des résultats réguliers sur une large gamme de mélasses de canne. La qualité de la mélasse peut varier d'un pays à l'autre, en fonction de divers facteurs, par exemple la composition (teneur en minéraux, cendres, sucres non fermentescibles, solides). Certaines souches de levure pourraient rencontrer des difficultés à fermenter des mélasses de qualité inférieure. Comparée à d'autres souches, **SafSpirit™ R-4** démontre son véritable potentiel en condition difficile. Elle est capable de produire des niveaux élevés d'éthanol même dans des mélasses présentant plusieurs facteurs de stress (densité élevée, pH bas, températures élevées). **SafSpirit™ R-4** produit généralement des profils aromatiques neutres.

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491)

Fermentation des sucres :

Monosaccharides (principalement glucose et fructose) et disaccharides (principalement saccharose).

Température de fermentation :

Température recommendée : 25 °C à 35 °C.

Dosage :

30 à 50 g/hL*

*Nous recommandons des fourchettes de dosage assez larges, mais le distillateur doit ajuster la dose nécessaire en fonction de la température de fermentation, de l'atténuation et du profil organoleptique souhaités. Compte tenu de l'impact des levures sur la qualité de l'alcool final, nous conseillons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant l'utilisation commerciale de nos produits.

Ensemencement :

Ensemencement direct

Saupoudrez la levure sèche active directement à la surface du milieu à fermenter (moût, jus, etc.) à la température de fermentation recommandée. La levure doit être ajoutée peu à peu sur toute la surface du milieu à fermenter pour éviter autant que possible la formation de grumeaux. Idéalement, le levurage doit se faire au début du remplissage du récipient. Il est possible de levurer à des températures supérieures à celles indiquées pour la fermentation, à condition que la température soit ensuite ajustée lors de l'ajout du reste de la masse à fermenter.

Avec réhydratation préalable

Vous pouvez également saupoudrer la levure dans 10 fois le volume du milieu de fermentation ou de l'eau à 25 °-35 °C. Laisser reposer 15 minutes, remuer délicatement puis inoculer la crème homogène obtenue dans le fermenteur.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

Fermentis by Lesaffre

ACTIVE DRY YEAST

Essais

Les recherches de Fermentis ont montré que **SafSpirit™ R-4** est une solution fiable pour la fermentation d'une large gamme de mélasses de canne à sucre de différentes qualités. En conditions stressantes, **SafSpirit™ R-4** permet d'obtenir des performances nettement supérieures par rapport aux autres souches**.**

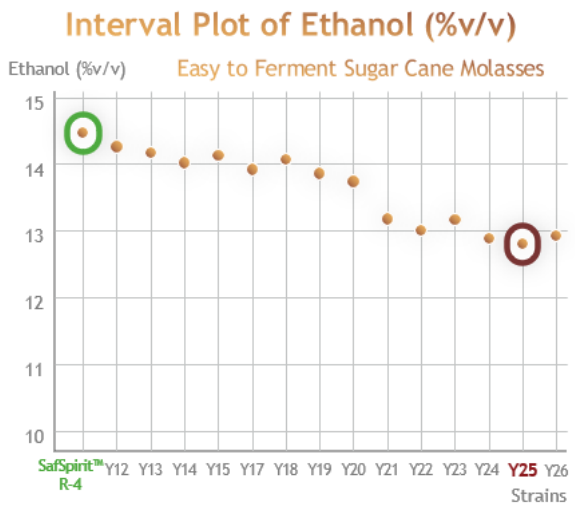

Figure 1 : comparaison de la production d'alcool de différentes souches de levures sur mélasses de canne à sucre faciles à fermenter.

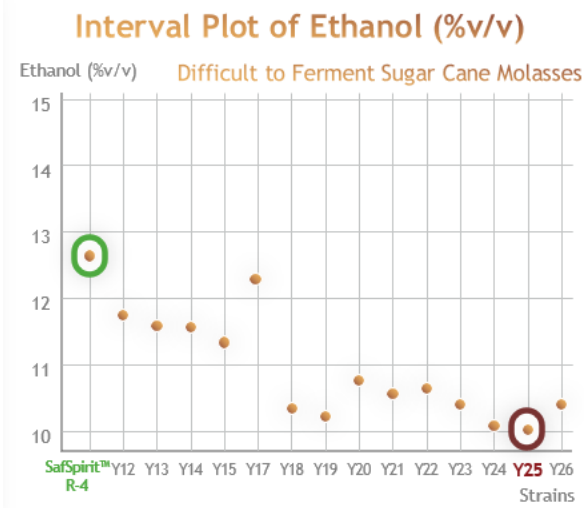

Figure 2 : comparaison de la production d'alcool de différentes souches de levures sur mélasses de canne à sucre difficiles à fermenter.

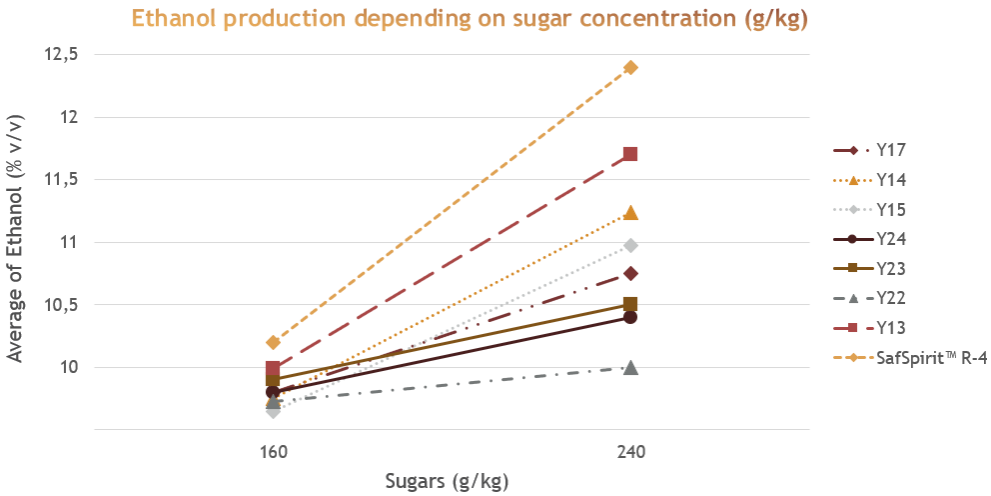

Figure 3 : comparaison de la production d'alcool de différentes souches de levure en fonction de la concentration en sucre.

Compte tenu de ses bonnes performances en conditions stressantes et dans des milieu avec une forte concentration en sucre, **SafSpirit™ R-4** est la solution parfaite pour fermenter les mélasses de canne de densité moyenne à élevée.

Les performances ont été mesurées à des pH compris entre 3,8 et 5,0.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

Fermentis by Lesaffre

ACTIVE DRY YEAST

Analyse typique :

% poids sec : 94,0-96,5 %
Cellules viables : > 15 x 10^9 UFC/g
Bactéries totales : < 1 UFC/10^7 cellules de levure
Bactéries acétiques : <1 UFC/10^8 cellules de levure
Bactéries lactiques : <1 UFC/10^7 cellules de levure
Micro-organismes pathogènes : conforme à la réglementation

Emballage :

Carton de 20 emballages sous vide de 500 g chacun (poids net de la boîte pleine : 10 kg)
Carton d'1 sachet sous vide de 10 kg (poids net de la boîte pleine : 10 kg)

Conservation :

Le produit doit être entreposé/transporté dans des conditions sèches et à l'abri des sources de chaleur directes (ex : rayons de soleil).

Le produit peut être entreposé/transporté à des températures inférieures à 25 °C pendant un maximum de 6 mois sans compromettre ses performances. Les pics jusqu'à 40 °C sont autorisés pour une période limitée (moins de 5 jours). Pour des conservations prolongées (au-delà de 6 mois) après l'arrivée du produit à destination finale, Fermentis recommande une conservation à température contrôlée inférieure à 15°C.

Durée de vie :

36 mois à compter de la date de production. Contrôler la date limite d'utilisation optimale imprimée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être hermétiquement refermés, conservés à maximum 4°C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser pas les sachets mous ni abîmés.

Chaque levure Fermentis est développée dans le cadre d'un schéma de production spécifique et bénéficie du savoir-faire du Groupe Lesaffre, leader mondial de la fabrication de levures. Ceci garantit la plus grande pureté microbiologique et une activité de fermentation maximale.

Les informations sont fournies par Fermentis à titre informatif et destinées uniquement à l'attention des professionnels. Nous ne fournissons aucune garantie ni assurance, quelle qu'elle soit, expresse ou implicite, au sujet de ces informations : les exigences en matière de réglementation et de propriété intellectuelle (y compris l'utilisation des produits et les marques) doivent être réexaminées localement pour les besoins spécifiques.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com