



SafSpirit™ R-4

UMA LEVEDURA CONFIÁVEL, ESPECIALMENTE EM CONDIÇÕES DIFÍCEIS, COMO NO CASO DE MELAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR DE BAIXA QUALIDADE.

SafSpirit™ R-4 é uma cepa de levedura confiável, projetada para ter um desempenho consistentemente bom em uma ampla variedade de melaço de cana. A qualidade do melaço pode variar de país para país, dependendo de vários fatores, como composição (teor mineral, cinzas, açúcares não fermentáveis, sólidos). Algumas cepas de levedura terão dificuldade para fermentar melaço de baixa qualidade. Em comparação com outras cepas, a **SafSpirit™ R-4** mostra seu verdadeiro potencial em condições desafiadoras e é capaz de produzir altos níveis de etanol mesmo em melaço com vários fatores de estresse (alta gravidade, baixo pH, altas temperaturas). **SafSpirit™ R-4** geralmente produz perfis de sabor neutros.

Ingredientes:

Levedura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante: monoestearato de sorbitana (E/INS 491)

Fermentação de açúcares:

Monossacarídeos (principalmente glicose e frutose) e dissacarídeos (principalmente sacarose).

Temperatura de fermentação:

Faixa recomendada: 25°C-35°C (77°F-95°F).

Dosagem:

30-50 g/hL* (0,04 - 0,06 oz/gal)

* Recomendamos amplas faixas de dosagem, mas o destilador deve ajustar a dose de acordo com a temperatura de fermentação, atenuação e perfil organoléptico desejado. Dado o impacto da levedura na qualidade do álcool final, recomendamos fortemente que os usuários realizem testes de fermentação antes que nossos produtos sejam usados comercialmente.

Aplicação:

Inoculação direta

Polvilhe o fermento seco ativo diretamente sobre a superfície do meio de fermentação (mosto, mosto, mosto, suco, etc.) na temperatura de fermentação ou acima dela. O fermento deve ser adicionado progressivamente, garantindo a cobertura completa do meio de fermentação para evitar ao máximo a formação de grumos. O ideal é que o fermento seja adicionado no momento do enchimento da primeira parte do recipiente. É possível inocular em temperaturas acima daquelas selecionadas para fermentação, desde que a temperatura seja ajustada quando o restante do meio de fermentação for adicionado.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



Com reidratação prévia

Como alternativa, polvilhe o fermento em 10 vezes o volume de meio de fermentação ou água a 25°C–35°C (77°F–95°F). Deixe descansar por 15 minutos, mexa delicadamente e inócuo o creme homogêneo resultante no fermentador.

Testes

A pesquisa da Fermentis mostrou que o **SafSpirit™ R-4** é uma solução forte e confiável para fermentar uma grande variedade de melação de cana-de-açúcar de qualidades variáveis. **SafSpirit™ R-4** mostra desempenho significativamente melhor em condições estressantes em comparação a outras cepas de levedura.

Interval Plot of Ethanol (%v/v)

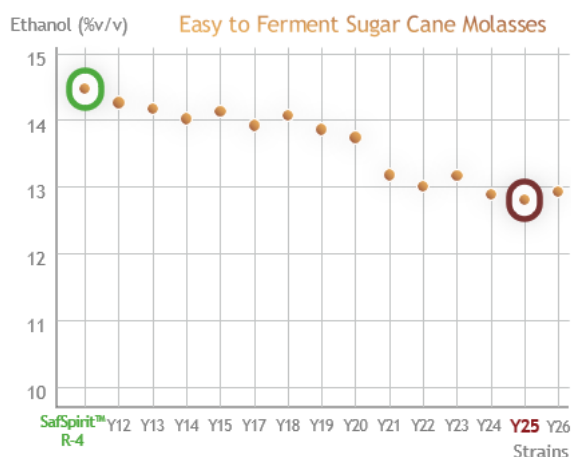


Figura 1: Comparação da produção de álcool por diferentes linhagens de levedura em melação de cana-de-açúcar de fácil

Interval Plot of Ethanol (%v/v)

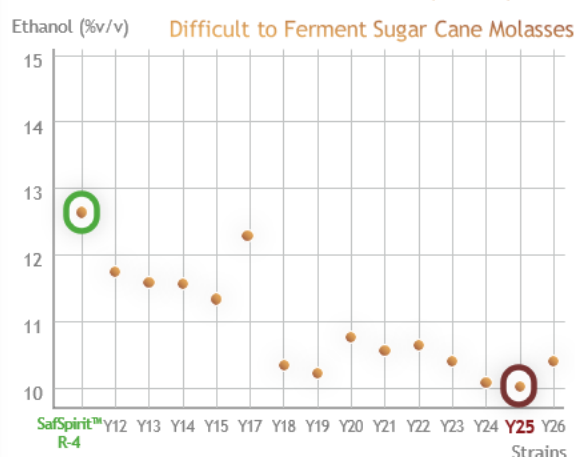
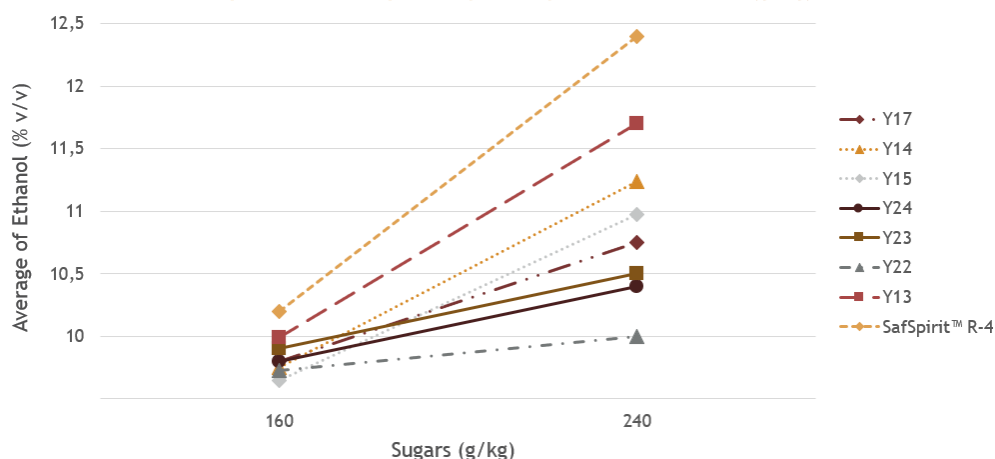


Figura 2: Comparação da produção de álcool por diferentes cepas de levedura em melação de cana-de-

Ethanol production depending on sugar concentration (g/kg)



Além disso, considerando seu bom desempenho em condições estressantes com alta concentração de açúcar, o **SafSpirit™ R-4** é uma solução adequada para fermentar melação de cana-de-açúcar em gravidade intermediária e alta.

O desempenho foi medido em níveis de pH entre 3,8 e 5,0.

Figura 3: Comparação da produção de álcool de diferentes cepas de levedura dependendo da concentração de açúcar.





Análise típica:

% peso seco: 94,0-96,5%

Células viáveis: > 15 x 10⁹ UFC/g

Bactérias totais: < 1 UFC/10⁷ células de levedura

Bactérias do ácido acético: <1 UFC/10⁸ células de levedura

Bactérias do ácido láctico: <1 UFC/10⁷ células de levedura

Microrganismos patogênicos: de acordo com a regulamentação

Embalagem:

Caixa de papelão com 20 sachês embalados a vácuo de 500 g cada (peso líquido da caixa completa: 10 kg/22,05 lb)

Caixa de papelão de 1 embalagem a vácuo de 10 kg/22,05 lb (peso líquido da caixa completa: 10 kg/22,05 lb)

Armazenamento:

O produto deve ser armazenado/transportado em condições secas e protegido de fontes diretas de calor (por exemplo, luz solar, etc.).

O produto pode ser armazenado/transportado em temperaturas ambientes abaixo de 25°C/77°F por até 6 meses sem afetar seu desempenho. Picos de até 40°C/104°F são permitidos por um período limitado (menos de 5 dias). Para períodos de armazenamento prolongados (acima de 6 meses) após a chegada do produto ao seu destino final, a Fermentis recomenda o armazenamento em temperatura controlada (abaixo de 15°C/59°F).

Prazo de Validade:

36 meses a partir da data de produção. Consulte a data de validade impressa no sachê. Os sachês abertos devem ser lacrados e armazenados a 4°C/39°F e usados dentro de 7 dias após a abertura. Não use sachês macios ou danificados.

Cada levedura Fermentis é desenvolvida sob um esquema de produção específico e se beneficia do know-how do Grupo Lesaffre, líder mundial na fabricação de leveduras. Isso garante a mais alta pureza microbiológica e máxima atividade de fermentação.

As informações fornecidas pela Fermentis são para fins informativos e destinadas apenas a profissionais. Não fazemos nenhuma representação ou garantia de qualquer tipo, expressa ou implícita, em relação às informações: os requisitos regulatórios e de propriedade intelectual (incluindo uso e reivindicações do produto) serão revisados localmente para seus propósitos específicos.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*