



SafSpirit™ WFF-8

UNA NUEVA GENERACIÓN DE LEVADURA DE ALTO RENDIMIENTO PARA WHISKIES FLORALES, AFRUTADOS Y EQUILIBRADOS.

SafSpirit™ WFF-8 es la mejor solución para liberar el potencial aromático de sus destilados new make a base de malta y granos. Esta versátil cepa aporta notas florales y a frutas frescas y puede acomodarse a altos niveles de azúcares fermentables. Debido a su capacidad excepcional de asimilar maltotriosa y dextrinas sin el uso de enzimas exógenas, **SafSpirit™ WFF-8** garantiza bajos niveles de azúcares residuales. Por otro lado, tolera niveles de alcohol que superan el 12% v/v.

Ingredientes:

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

Fermentación de azúcares:

Monosacáridos (principalmente glucosa y fructosa), disacáridos (principalmente maltosa), trisacáridos (principalmente maltotriosa) y dextrinas.

Temperatura de fermentación:

Rango recomendado: 20 °C–32 °C (68,0 °F–89,6 °F).

Esta levadura puede fermentar a temperaturas más bajas con una cinética más lenta.

Dosificación:

30-80 g/hl* (0,04–0,10 oz/gal)

*Recomendamos rangos de dosificación amplios, pero el destilador debe ajustar la dosis según la temperatura de fermentación, la atenuación y el perfil organoléptico deseado. Dado el impacto de la levadura en la calidad de la cerveza final, sugerimos realizar pruebas de fermentación antes de cualquier uso comercial de nuestros productos.

Inoculación de la levadura:

Directa

Verter la levadura activa seca directamente sobre la superficie del medio de fermentación (mosto, mash) a la temperatura de fermentación o por encima de ella. La levadura debe ser espolvoreada progresivamente, asegurando una cobertura completa del medio de fermentación para minimizar la formación de grumos. Idealmente, la levadura debe ser añadida durante la primera parte del llenado del recipiente. Eventualmente, podría ser inoculada a temperaturas superiores a las seleccionadas para la fermentación y luego ajustarse con el agregado del medio de fermentación faltante.

Con rehidratación previa

Alternativamente, se puede verter la cantidad deseada de levadura sobre la superficie de un volumen de agua o del medio de fermentación equivalente a 10 veces el peso de la propia levadura a una temperatura de entre 25 °C y 35 °C (77 °F–95 °F). Dejar reposar durante 15 minutos, luego mezclar suavemente e inocular la crema homogénea resultante al tanque de fermentación.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Análisis Típico:

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

Células viables: > 15 x 10⁹ UFC/g

Bacterias totales: < 1 UFC/10⁷ células de levadura

Bacterias ácido acéticas: <1 UFC/10⁸ células de levadura

Bacterias ácido lácticas: <1 UFC/10⁷ células de levadura

Microorganismos patógenos: de conformidad con la normativa

Presentación:

Caja de cartón con 20 paquetes envasados al vacío de 500 g (1,1 lb) cada uno (peso neto de la caja completa: 10 kg/22,05 lb).

Caja de cartón con 1 paquete envasado al vacío de 10 kg/22,05 lb (peso neto de la caja completa: 10 kg/22,05 lb).

Almacenamiento:

El producto debe almacenarse/transportarse en ambiente seco y resguardado de fuentes directas de calor (luz solar, etc.).

Por períodos inferiores a 6 meses, el producto puede almacenarse/transportarse a una temperatura ambiente inferior a los 25 °C (77 °F) sin verse afectada su performance. El producto resiste picos de hasta 40 °C/104 °C durante un período de tiempo limitado (menos de 5 días). Fermentis® recomienda un almacenamiento a largo plazo bajo temperatura controlada (inferior a 15 °C/59 °F), una vez que el producto llega a su destino final.

Vida útil:

36 meses desde la fecha de producción. Consulte la fecha de caducidad impresa en el sobre. Los paquetes abiertos deben precintarse y conservarse a 4 °C (39 °F) y utilizarse en los 7 días siguientes a su apertura. No utilice paquetes blandos o dañados.

Cada levadura Fermentis® se desarrolla según un esquema de producción específico y se beneficia de los conocimientos técnicos del grupo Lesaffre, líder mundial en la fabricación de levaduras. Esto garantiza la máxima pureza microbiológica y la máxima actividad de fermentación.

La información facilitada por Fermentis es meramente informativa y está dirigida a profesionales. No hacemos ninguna declaración ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos regulatorios y de propiedad intelectual (incluido el uso y las declaraciones del producto) deberán ser revisados localmente para sus fines particulares.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*