



SafSpirit™ WFF-8

UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE SOUCHE DE LEVURE IDÉALE POUR UN WHISKY FLORAL, FRUITÉ ET ÉQUILIBRÉ.

SafSpirit™ WFF-8 est la meilleure solution pour libérer tout le potentiel aromatique de vos spiritueux new make à base de malt et de grains. Cette souche de levure polyvalente offre des notes florales et de fruits frais. Elle peut supporter des niveaux élevés de sucres fermentescibles. Grâce à sa capacité exceptionnelle d'assimiler la maltotriose et les dextrines sans utiliser d'enzymes exogènes, **SafSpirit™ WFF-8** garantit de faibles sucres résiduels et des rendements en alcool supérieurs à 12 % vol.

Ingrédients :

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

Fermentation des sucres :

Monosaccharides (principalement glucose et fructose), disaccharides (principalement maltose), trisaccharides (principalement maltotriose) et dextrines.

Température de fermentation :

Plage de température recommandée : 20 °C à 32 °C.

Cette levure peut fermenter à des températures inférieures, la cinétique sera alors plus lente.

Dosage :

30 à 80 g/hL*

* Nous recommandons des quantités de dosage assez amples, 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) à la température de fermentation. La levure doit être ajoutée peu à peu à 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 d'ensemencer 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, puis remuer délicatement et inoculer la crème obtenue dans le fermenteur.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Analyse typique :

% poids sec : 94,0-96,5 %
 Cellules viables : > 15 x 10⁹ ufc/g
 Bactéries totales : < 1 ufc/10⁷ cellules de levure
 Bactéries acétiques : <1 ufc/10⁸ cellules de levure
 Bactéries lactiques : <1 ufc/10⁷ cellules de levure
 Micro-organismes pathogènes : conformément 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)

Stockage :

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 stockages prolongés (au-delà de 6 mois) après l'arrivée du produit à destination finale, Fermentis recommande une conservation à température contrôlée inférieure à 15°C.

Date limite :

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 selon 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.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*