



SafSpirit™ WFF-8

UNA NUOVA GENERAZIONE DI CEPPO DI LIEVITO IDEALE PER GLI WHISKY FRUTTATI E FIORALI EQUILIBRATI.

SafSpirit™ WFF-8 è la migliore soluzione per liberare tutto il potenziale aromatico dei distillati new make di malto e cereali. Questo ceppo di lievito polivalente permette di ottenere note floreali e di frutta fresca. È in grado di gestire elevate quantità di zuccheri fermentescibili. Grazie alla sua eccezionale capacità di assimilazione del maltotriosio e delle destrine senza l'uso di enzimi esogeni, **SafSpirit™ WFF-8** garantisce bassi residui zuccherini e rese alcoliche superiori a 12% vol.

Ingredienti:

Lievito (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsionante: monostearato di sorbitano (E/INS 491)

Fermentazione degli zuccheri:

Monosaccaridi (principalmente glucosio e fruttosio), disaccaridi (principalmente maltosio), trisaccaridi (principalmente maltotriosio) e destrine.

Temperatura di fermentazione:

Intervallo consigliato: 20°–32°C.

Questo lievito può fermentare a temperature inferiori con una cinetica più lenta.

Dosaggio:

30-80 g/hL*

*Raccomandiamo ampi intervalli di dosaggio, ma il distillatore deve scegliere il dosaggio in base alla temperatura di fermentazione, all'attenuazione e al profilo organolettico desiderati. Dato l'impatto del lievito sulla qualità dell'alcool finale, consigliamo vivamente gli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi utilizzo commerciale dei nostri prodotti.

Inoculo :

Inoculo diretto

Disperdere il lievito secco attivo direttamente alla superficie del mezzo di fermentazione (mosto da macerazione, mosto) ad una temperatura pari o superiore a quella di fermentazione. Il lievito deve essere aggiunto progressivamente, assicurandosi che la massa da fermentare sia completamente ricoperta per ridurre al minimo la formazione di grumi. L'ideale sarebbe aggiungere il lievito durante il riempimento iniziale del serbatoio. Potrebbe essere inoculato a temperature superiori a quelle selezionate per la fermentazione, poi modulata quando viene aggiunto il resto della massa da fermentare.

Con reidratazione

In alternativa, disperdere il lievito, in 10 volte il suo peso, nel mezzo da fermentare o di acqua a 25°–35°C. Lasciare riposare per 15 minuti, quindi mescolare delicatamente e inoculare la crema ottenuta nel fermentatore.



Analisi tipica:

% peso secco: 94,0-96,5%
 Cellule vive: > 15 x 10⁹ CFU/g
 Batteri totali: < 1 CFU/10⁷ cellule di lievito
 Batteri acetici: <1 CFU/10⁸ cellule di lievito
 Batteri lattici: <1 CFU/10⁷ cellule di lievito
 Microrganismi patogeni: in conformità al regolamento

Imballo:

Scatola di cartone da 20 confezioni sottovuoto da 500 g ciascuna (peso netto dell'intera scatola: 10 kg)
 Scatola di cartone da 1 confezione sottovuoto da 10 kg (peso netto dell'intera scatola: 10 kg)

Conservazione:

Il prodotto deve essere conservato/trasportato in condizioni asciutte e protetto da fonti di calore dirette (raggi solari, ecc.).

Il prodotto può essere conservato/trasportato a temperature inferiori a 25°C per un massimo di 6 mesi senza compromettere le sue prestazioni. Sono consentiti picchi fino a 40°C per un periodo limitato (meno di 5 giorni). Per una prolungata conservazione (oltre i 6 mesi) dopo l'arrivo del prodotto a destinazione finale, Fermentis raccomanda la conservazione a temperatura controllata (inferiore a 15°C).

Durata di conservazione:

36 mesi dalla data di produzione. Fare riferimento alla data limite di utilizzo ottimale indicata sulla confezione. Le confezioni aperte devono essere ermeticamente sigillate, conservate a 4°C e utilizzate entro 7 giorni dall'apertura. Non utilizzare le confezioni che hanno perso il sottovuoto.

Ogni lievito Fermentis è sviluppato secondo uno specifico schema di produzione e si avvale del savoir-faire del gruppo Lesaffre, leader mondiale nella produzione di lieviti. Ciò garantisce la massima purezza microbiologica e la massima attività di fermentazione.

Le informazioni fornite da Fermentis sono a scopo informativo e destinate esclusivamente ad un uso professionale. Non forniamo alcun tipo di dichiarazione né di garanzia, né espressa né implicita, in merito alle informazioni: i requisiti normativi e di proprietà intellettuale (compresi l'uso e i marchi dei prodotti) devono essere riesaminati a livello locale in funzione dei loro specifici scopi.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*