



SafSpirit™ WFF-8

UMA NOVA GERAÇÃO DE CEPAS DE LEVEDURA DE ALTO DESEMPENHO PARA UM UÍSQUE FLORAL FRUTADO E EQUILIBRADO.

SafSpirit™ WFF-8 é a melhor solução para liberar todo o potencial aromático dos seus novos destilados de malte e grãos. Esta variedade de levedura versátil oferece notas florais e de frutas frescas e pode lidar com altos níveis de açúcares fermentáveis. Com sua capacidade excepcional de assimilar maltotriose e dextrinas sem o uso de enzimas exógenas, o **SafSpirit™ WFF-8** garante baixos teores de açúcares residuais e rendimentos de álcool superiores a 12% ABV.

Ingredientes:

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

Fermentação de açúcares:

Monossacarídeos (principalmente glicose e frutose), dissacarídeos (principalmente maltose), trissacarídeos (principalmente maltotriose) e dextrinas.

Temperatura de fermentação:

Faixa recomendada: 20°C-32°C (68,0°F-89,6°F).

Essa levedura pode fermentar em temperaturas mais baixas com cinética mais lenta.

Dosagem:

30-80 g/hL* (0,04 - 0,10 oz/gal)

*Recomendamos amplas faixas de dosagem, mas o destilador deve ajustar a dosagem 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) na temperatura de fermentação ou acima dela. O fermento deve ser adicionado progressivamente, garantindo cobertura completa do meio de fermentação para minimizar a formação de grumos. O ideal é que o fermento seja adicionado durante o enchimento inicial do recipiente. Eventualmente, ele poderá ser inoculado em temperaturas acima daquelas selecionadas para a fermentação e então ajustado quando o restante do meio de fermentação for adicionado.

Com reidratação prévia

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



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Análise típica:

% de 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*