



# SafSpirit™ WFF-8

## НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫХ ШТАММОВ ДРОЖЖЕЙ ДЛЯ СБАЛАНСИРОВАННОГО ФРУКТОВО-ЦВЕТОЧНОГО ВИСКИ.

**SafSpirit™ WFF-8** — лучшее решение для раскрытия полного ароматического потенциала ваших новых спиртов из солода и зерна. Этот универсальный штамм дрожжей придает цветочные и свежие фруктовые ноты и способен справляться с высоким содержанием ферментируемых сахаров. Благодаря своей исключительной способности усваивать мальтотриозу и декстрины без использования экзогенных ферментов, **SafSpirit™ WFF-8** обеспечивает низкое содержание остаточных сахаров и выход алкоголя, превышающий 12% ABV.

### Ингредиенты:

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор: сорбитан моностеарат (E/INS 491)

### Ферментация сахаров:

Моносахариды (в основном глюкоза и фруктоза), дисахариды (в основном мальтоза), трисахариды (в основном мальтотриоза) и декстрины.

### Температура брожения:

Рекомендуемый диапазон: 20°C–32°C (68,0°F–89,6°F).

Эти дрожжи могут бродить при более низких температурах с более медленной кинетикой.

### Дозировка:

30-80 г/гЛ\* (0.04 – 0.10 унций/галлон)

Мы рекомендуем широкие диапазоны дозировок, но дистиллятор должен корректировать дозировку в зависимости от температуры брожения, степени сбраживания и желаемого органолептического профиля. Учитывая влияние дрожжей на качество конечного алкоголя, мы настоятельно рекомендуем пользователям проводить испытания ферментации перед коммерческим использованием наших продуктов.

### Подача:

#### Прямое инокулирование

Посыпьте активные сухие дрожжи непосредственно на поверхность среды для брожения (сусло, затор) при температуре брожения или выше. Дрожжи необходимо добавлять постепенно, обеспечивая полное покрытие среды для брожения, чтобы минимизировать образование комков. В идеале дрожжи можно добавить во время первоначального заполнения сосуда. В конечном итоге, это позволит проводить инокуляцию при температурах выше тех, которые выбраны для ферментации, а затем отрегулировать, когда добавляется остальная часть ферментационной среды.

#### С предварительной регидратацией

Или же посыпьте дрожжи в 10 раз больший объем среды для ферментации или воды при температуре 25°C–35°C (77°F–95°F). Оставьте на 15 минут, затем аккуратно перемешайте и внесите получившийся однородный крем в ферментер.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



## Типичный анализ:

% сухой вес: 94,0-96,5%

Жизнеспособные клетки: > 15 x 10<sup>9</sup> КОЕ/г

Общее количество бактерий: < 1 КОЕ/10<sup>7</sup> клеток дрожжей

Бактерии уксусной кислоты: <1 КОЕ/10<sup>8</sup> клеток дрожжей

Молочнокислые бактерии: <1 КОЕ/10<sup>7</sup> клеток дрожжей

Патогенные микроорганизмы: в соответствии с правилами

## Упаковка:

Картонная коробка с 20 вакуумно упакованными пакетами по 500 г/1,1 фунта каждый (Полный вес коробки: 10 кг/22,05 фунта)

Картонная коробка с 1 вакуумной упаковкой 10 кг/22,05 фунта (Полный вес коробки нетто: 10 кг/22,05 фунта)

## Хранение:

Продукт должен храниться/транспортироваться в сухих условиях и быть защищён от прямых источников тепла (например, солнечного света и т.д.).

Продукт может храниться/транспортироваться при температуре окружающей среды ниже 25°C/77°F в течение до 6 месяцев без ухудшения его характеристик. Пики до 40°C/104°F допускаются на ограниченный период (менее 5 дней). Для длительного хранения (более 6 месяцев) после того, как продукт прибыл в конечный пункт назначения, Fermentis рекомендует хранение при контролируемой температуре (ниже 15°C/59°F).

## Срок годности:

36 месяцев с даты производства. Смотрите дату окончания срока годности, указанную на пакете. Открытые пакеты должны быть запечатаны и храниться при температуре 4°C/39°F и использованы в течение 7 дней после вскрытия. Не используйте мягкие или поврежденные пакетики.

**Каждая штамм дрожжей Fermentis разрабатывается в соответствии с определенной производственной схемой и использует ноу-хау группы компаний Lesaffre, мирового лидера в производстве дрожжей. Это гарантирует высочайшую микробиологическую чистоту и максимальную активность ферментации.**

*Информация, предоставленная компанией Fermentis, носит ознакомительный характер и предназначена только для профессионалов. Мы не делаем никаких заявлений или гарантий любого рода, явных или подразумеваемых, в отношении этой информации: нормативные требования и требования к интеллектуальной собственности (включая использование продукта и претензии) должны пересматриваться на местном уровне для их конкретных целей.*



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*

