



SafCider



INGREDIENTES

- Levadura (*Saccharomyces bayanus**), agente emulsionante: monoesterato de sorbitán (E491)

RECOMENDACIONES DE USO

- Para todos tipos de sidra, aún bajo condiciones difíciles de fermentación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Excelente fuerza de implantación
- Rango de temperaturas de fermentación amplio: 10-30°C
- Buen desempeño a bajo pH: desde 2,9
- Bajos requerimientos de nitrógeno: desde 150 ppm de YAN (del inglés: yeast assimilable nitrogen; nitrógeno asimilable para la levadura)
- Muy Buena asimilación de fructosa
- Rendimiento azúcar/alcohol: 16,3 g/l produce 1% alc./vol.
- Máximo nivel de tolerancia al SO₂ (recomendación): 70 mg/l
- Nivel de turbidez (recomendación): mínimo de 50 NTU

DOSIS

- 20 to 30 g/hl para la primera fermentación
- 30 to 40 g/hl para "prise de mousse" o refermentación en botella

PROCEDIMIENTO DE REHIDRATACIÓN

- Rehidratar la cantidad deseada de levadura en 10 veces su propio peso de agua, a 35-38°C.
 - Mezclar evitando la formación de grumos y dejar descansar al menos 15 minutos.
 - Agregar mosto al tanque en forma progresiva (2 a 3 adiciones), para que la diferencia de temperatura entre el inóculo y el mosto no exceda los 10 °C. Esta etapa permite a las levaduras aclimatizarse y evita un shock térmico.
 - Ejemplo: Si el mosto necesita ser inoculado a 14 °C, la temperatura del inóculo no debe ser mayor a 145 °C antes de la siembra.
 - Mezclar y dejar que descansa por ~8-10 minutos luego de cada adición de mosto.
 - Agregar el inóculo de Levadura al tanque de fermentación durante remontajes con aireación.
- El procedimiento de rehidratación no debe exceder los 45 minutos.

DURACION

4 años desde la fecha de producción.

Los datos contenidos en esta hoja técnica reflejan la transcripción exacta de los conocimientos del producto en la fecha mencionada. Estos son propiedad exclusiva de Fermentis, Division of S.I. Lesaffre. Queda bajo responsabilidad del usuario verificar que el uso de ese producto en particular cumpla con las disposiciones vigentes..

The obvious choice for beverage fermentation    