

ACTIVE
DRY YEAST

SafSpirit™ CO-16

ALEGEREA IDEALĂ PENTRU FERMENTAREA VINURILOR BAZĂ DESTINATE PRODUCȚIEI DE BRANDY

Adăugând atât intensitate, cât și complexitate aromatică, **SafSpirit™ CO-16** este recomandată pentru fermentarea mustului de struguri în vederea producerii Brandy-ului (precum Cognac). Se caracterizează printr-o producție ridicată de esteri acetati (acetat de izoamil, acetat de feniletil etc.) și fenil-etanol în vinuri, fiind ideală pentru crearea de brandy-uri cu arome fructate și florale intense. Capacitatea **SafSpirit™ CO-16** de a produce și esteri etilici ai acizilor grași o face o alegere perfectă pentru distilarea vinurilor maturate pe drojdie, ceea ce conferă rotunjime și complexitate. Această drojdie este utilizată frecvent pentru a crea vinuri distinctive, potrivite pentru asamblaje.

Implementarea experimentelor realizate cu producători importanți de Cognac (din 2017 până în 2021) și testelor realizate în parteneriat cu B.N.I.C.* (în 2015 și 2016) au arătat că **SafSpirit™ CO-16** prezintă caracteristici tehnice esențiale pentru producția de vinuri destinate obținerii de eaux-de-vie de calitate.

*Bureau National Interprofessionnel du Cognac

Ingrediente:

Drojdie (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsifiant: monostearat de sorbitan (E/INS 491)

Fermentarea zaharurilor:

Monozaharide (în principal glucoză și fructoză) și dizaharide (în principal maltoză și zaharoză).

Temperatura de fermentare:

Interval recomandat: 20°C–32°C (68°F–89,6°F). Această drojdie poate fermenta la temperaturi mai scăzute, cu o cinetică mai lentă. La temperaturi mai ridicate, această drojdie poate fermenta cu randamente alcoolice mai scăzute.

Doza:

20-50 grame/hl (0,02 – 0,06 oz/gal)*

*Recomandăm intervale largi de dozare, însă distilatorul trebuie să ajusteze doza în funcție de temperatura de fermentare, gradul final de fermentare și profilul organoleptic dorit. Având în vedere impactul drojdiei asupra calității alcoolului final, recomandăm cu tărie ca utilizatorii să efectueze teste de fermentare înainte de a folosi produsele noastre în scop comercial.

Însămânțare:

Inoculare directă

Presărați drojdia uscată activă direct pe suprafața mediului de fermentare (must, mied, mustuială, suc etc.) la temperatura de fermentare. Drojdia trebuie adăugată progresiv asigurând acoperirea completă a suprafeței.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Cu rehidratare prealabilă

Alternativ, presărați drojdia peste un volum de 10 ori mai mare de mediu de fermentare sau apă, la 25°C–35°C (77°F–95°F). Lăsați să se odihnească timp de 15 minute, apoi amestecați ușor și inoculați crema omogenă în fermentator.

Analiză tipică:

% substanța uscată: 94,0-96,5%

Celule viabile: $> 15 \times 10^9$ UFC/g

Total bacterii: < 1 UFC/ 10^7 celule de drojdie

Bacterii acetice: < 1 UFC/ 10^8 celule de drojdie

Bacterii lactice: < 1 UFC/ 10^7 celule de drojdie

Microorganisme patogene: în conformitate cu reglementările

Ambalaj:

Cutie de carton cu 20 de pachete ambalate în vid de câte 500g/1,1 lb fiecare (Greutate netă totală cutie: 10 kg/22,05 lb)

Depozitare:

Produsul trebuie depozitat/transportat în condiții uscate și protejat de surse directe de căldură (de exemplu, lumina soarelui).

Produsul poate fi depozitat/transportat la temperaturi ambientale sub 25°C/77°F timp de până la 6 luni fără ca performanța sa să fie afectată. Sunt permise vârfuri de temperatură de până la 40°C/104°F pentru o perioadă limitată (mai puțin de 7 zile în total). Pentru perioade de depozitare prelungite (mai mult de 6 luni) după ce produsul a ajuns la destinația finală, Fermentis recomandă depozitarea la o temperatură controlată (sub 15°C/59°F).

Durata de valabilitate:

4 ani de la data producției. Consultați data de expirare imprimată pe pachet. Pachetele deschise trebuie sigilate și depozitate la 4°C/39°F și utilizate în termen de 7 zile de la deschidere. Nu utilizați pachetele moi sau deteriorate.

Fiecare drojdie Fermentis este dezvoltată conform unei scheme de producție specifice și beneficiază de know-how-ul Grupului Lesaffre, lider mondial în producția de drojdie. Acest lucru garantează cea mai înaltă puritate microbiologică și activitate fermentativă maximă.

Informațiile furnizate de Fermentis au scop informativ și se adresează exclusiv profesioniștilor. Nu oferim nicio reprezentare sau garanție de niciun fel, expresă sau implicită, cu privire la informații: cerințele de reglementare și de proprietate intelectuală (inclusiv utilizarea produsului și afirmațiile) trebuie verificate la nivel local pentru scopurile lor specifice.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*