

ACTIVE
DRY YEAST

SafSpirit™ WFF-8

O TULPINĂ DE DROJDIE DE ÎNALTĂ PERFORMANȚĂ PENTRU UN WHISKY FRUCTAT ȘI FLORAL.

SafSpirit™ WFF-8 este cea mai bună soluție pentru a debloca întregul potențial aromatic al distilatelor nou obținute din malț și cereale. Această tulpină de drojdie versatilă oferă note florale și de fructe proaspete și poate face față unor niveluri ridicate de zaharuri fermentescibile. Datorită capacității sale excepționale de a asimila maltotrioza și dextrinele fără utilizarea de enzime exogene, **SafSpirit™ WFF-8** asigură zaharuri reziduale scăzute și randamente alcoolice de peste 12% ABV.

Ingrediente:

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

Fermentarea zaharurilor:

Monozaharide (în principal glucoză și fructoză), dizaharide (în principal maltoză), trizaharide (în principal maltotrioza) și dextrine.

Temperatura de fermentare:

Interval recomandat: 20°C–32°C (68,0°F–89,6°F).

Această drojdie poate fermenta la temperaturi mai scăzute, cu o cinetică mai lentă.

Doză:

30-80 g/hL* (0,04 – 0,10 oz/gal)

*Recomandăm intervale largi de dozare, dar 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 utilizatorilor să efectueze teste de fermentare înainte de utilizarea comercială a produselor noastre.

Însămânțare:

Inoculare directă

Presărați drojdia uscată activă direct pe suprafața mediului de fermentare (must, plămadă) la temperatura de fermentare sau peste aceasta. Drojdia trebuie adăugată progresiv, asigurând acoperirea completă a mediului de fermentare pentru a minimiza formarea de aglomerări. În mod ideal, drojdia poate fi adăugată în timpul umplerii inițiale a vasului. Eventual, aceasta ar putea fi inoculată la temperaturi superioare celor selectate pentru fermentare și apoi ajustată pe măsură ce restul mediului de fermentare este adăugat.

Cu rehidratare prealabilă

Alternativ, presărați drojdia într-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 rezultată în fermentator.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Analiză tipică:

% substanța uscată: 94,0-96,5%

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

Bacterii totale: < 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

Micro-organisme patogene: conform reglementărilor

Ambalare:

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

Cutie de carton cu 1 pachet ambalat sub vid de 10kg/22,05 lb (Greutate netă cutie completă: 10kg/22,05 lb)

Depozitare:

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

Produsul poate fi depozitat/transportat la temperaturi ambientale sub 25°C/77°F timp de până la 6 luni fără a-i afecta performanța. Vârfurile de temperatură de până la 40°C/104°F sunt permise pentru o perioadă limitată (mai puțin de 5 zile). Pentru perioade de depozitare prelungite (peste 6 luni) după ce produsul a ajuns la destinația finală, Fermentis recomandă depozitarea la o temperatură controlată (sub 15°C/59°F).

Durată 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 decurs de 7 zile de la deschidere. Nu utilizați pachete 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 maximă de fermentare.

Informațiile furnizate de Fermentis au scop informativ, fiind destinate exclusiv atenției 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 particulare.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*