

FERMOL® Spirit S16

Lievito secco attivo per la fermentazione di mosti d'uva, frutta e vinacce, adatto alla produzione di distillati aromatici

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FERMOL® SPIRIT S16 è un lievito secco attivo specificamente selezionato per la produzione di vodka e alcol neutro da cereali e altri substrati amilacei. Assicura profili sensoriali neutri e una cinetica di fermentazione costante, evitando fermentazioni esplosive e sbalzi di temperatura. Con temperature di fermentazione ottimali comprese tra 20 °C e 30 °C, **FERMOL® SPIRIT S16** è ideale anche per distillerie con controllo limitato della temperatura durante la fermentazione. È efficiente in condizioni di fermentazione stressanti, come mosti ad alta densità e elevate concentrazioni alcoliche, garantendo risultati di alta qualità e costanti. Consentendo una bassa produzione di esteri, è adatto sia alla produzione artigianale che industriale di vodka.

APPLICAZIONI CONSIGLIATE

Questo lievito è particolarmente indicato per la fermentazione di:

- **Vodka**
- **Alcool neutro**

PROPRIETÀ DI FERMENTAZIONE

SPECIE DI LIEVITO	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
INTERVALLO DI FERMENTAZIONE	12 – 24°C / 54 – 75°F (almeno 10°)
ESTERI TOTALI	Basso

ISTRUZIONI PER LA REIDrataZIONE

Per reidratare, sciogliere il lievito secco in acqua sterile o mosto a 18 – 25 °C / 64 – 77 °F in rapporto 1:10. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa 20 minuti. Mescolare nuovamente delicatamente e inoculare (aggiungere) nel mosto raffreddato nel fermentatore.

Assicurarsi che le variazioni di temperatura siano minime per evitare stress al lievito.

SICUREZZA ALIMENTARE

Questo prodotto non è un OGM.

Questo prodotto è privo di allergeni.

Consultare la scheda di sicurezza del prodotto (MSDS).

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Cellule vive	> 1 x 10 ¹⁰	cfu/g
Altri lieviti	< 10 ³	cfu/g
Muffe	< 10	cfu/ml*
Batteri acetici	< 10 ⁴	cfu/ml*
Batteri lattici	< 10 ⁵	cfu/ml*
Coliformi	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Assenza / 25g	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Assenza / 25g	ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Assenza / 25g	ufc/g

*Inoculazione di 100 g/hl di lievito

I lieviti AEB sono testati secondo standard elevati e rigorosi e vengono immessi sul mercato solo dopo aver superato tutti i parametri di qualità, sicurezza e affidabilità.

DOSAGGIO E APPLICAZIONE

30 – 60 g/hl di mosto

CONSERVAZIONE

Conservare in confezioni sigillate sottovuoto, se possibile, in un luogo asciutto e inodore, in un ambiente fresco a una temperatura compresa tra 20 °C e 68°. Limitare l'esposizione all'aria. Non congelare. Una volta aperta la confezione, il lievito deve essere utilizzato immediatamente.

La durata di conservazione è di 36 mesi dalla data di produzione.

Non utilizzare il lievito dopo la data di scadenza riportata sulla confezione.

CONFEZIONE

FERMOL® SPIRIT S16 è disponibile in confezioni da 500 g in scatole da 1 kg.

È possibile ordinare confezioni di volumi alternativi: contattare il nostro servizio clienti.

CONTATTACI

Per ulteriori informazioni, inviate un'e-mail all'indirizzo info@aeb-group.com o visitate il sito aeb-group.com. AEB Group è leader nel settore dei lieviti, della fermentazione, degli enzimi, della filtrazione e delle biotecnologie ecologiche nell'industria alimentare e delle bevande.



AEB SPA
Via V. Arici, 104 S. Polo 25134 Brescia (Italy)
Tel: +39 030 23071 - Fax: +39 030 2307281
info@aeb-group.com - www.aeb-group.com