

FERMOL® Silver

Lievito secco attivo per la fermentazione di mosti a base di agave per la produzione di distillati pregiati come tequila e mezcal

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FERMOL® SILVER è un lievito secco attivo selezionato per la fermentazione dei succhi di agave blu Weber (Agave tequilana). Selezionato per la sua elevata tolleranza agli stress fermentativi, garantisce prestazioni affidabili nelle difficili condizioni della fermentazione dell'agave. È adatto alla fermentazione di mosti ad alta densità, sopporta elevate concentrazioni alcoliche e mantiene la sua efficienza a temperature di fermentazione comprese tra 25 e 35 °C. Offre una cinetica di fermentazione più rapida, riducendo i tempi di processo e migliorando lo sviluppo di esteri e aromi agrumati, conferendo alla tequila un profilo raffinato e leggermente acidulo. **FERMOL® SILVER** è ideale sia per la produzione artigianale che industriale di tequila e mezcal.

APPLICAZIONI CONSIGLIATE

Questo lievito è particolarmente indicato per la fermentazione di:

- Tequila
- Mezcal

PROPRIETÀ DI FERMENTAZIONE

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

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).

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.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Cellule vive	$> 1 \times 10^{10}$	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>	Assente / 25 g	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Assente / 25 g	cfu/g
Salmonella spp	Assente / 25 g	cfu/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

25 – 50 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® SILVER è disponibile in confezioni da 500 g in scatole da 1 kg.

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