

FERMOL® Citrus C101

Lievito secco attivo per la fermentazione di succo di canna e melassa per la produzione di diversi tipi di rum e cachaça.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FERMOL® CITRUS C101 è un lievito secco attivo selezionato per la produzione di rum da succo di canna da zucchero o melassa. Assicura una fermentazione efficiente e offre ottime prestazioni in condizioni di stress elevato, comprese temperature di fermentazione elevate e un ampio intervallo di pH. Poiché la temperatura ottimale di fermentazione è compresa tra 25 °C e 35 °C, **FERMOL® CITRUS C101** è ideale per la produzione di rum con eccellenti profili aromatici e complessità aromatica. È adatto sia alla produzione artigianale che industriale di rum, garantendo sempre un carattere ricco e fruttato.

APPLICAZIONI CONSIGLIATE

Questo lievito è particolarmente indicato per la fermentazione di:

- Rum
- Cachaça

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).

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>	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® CITRUS C101 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