

# FERMOL® Citrus 101

**Levedura seca ativa para a fermentação do sumo de cana-de-açúcar e de melaços para a produção de diferentes tipos de rum e cachaça.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

**FERMOL® CITRUS 101** é uma levedura seca ativa selecionada para a produção de rum a partir de sumo de cana-de-açúcar ou de melaços. Assegura uma eficiente fermentação e tem um bom desempenho em condições de stress elevado, incluindo altas temperaturas de fermentação e um amplo intervalo de pH. Uma vez que a temperatura ótima de fermentação se situa entre os 25°C e os 35°C, **FERMOL® CITRUS 101** é ideal para a produção de rum com excelentes perfis de sabor e complexidade aromática. É indicada tanto para a produção de rum artesanal como para a produção de rum à escala industrial, proporcionando consistentemente um carácter rico e frutado.

## UTILIZAÇÕES RECOMENDADAS

Esta levedura é indicada para a produção de:

- Rum
- Cachaça

## FERMENTATION PROPERTIES

<b>ESPÉCIES DE LEVEDURAS</b>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
<b>INTERVALO DE FERMENTAÇÃO</b>	12 – 24°C / 54 – 75°F (pelo menos 10°)
<b>ÉSTERES TOTAIS</b>	Altos

## INSTRUÇÕES PARA A REIDRATAÇÃO

Para reidratar, introduzir a levedura seca em água esterilizada ou em mosto a 18 - 25°C / 64 - 77°F, numa proporção de 1:10.

Mexer suavemente e deixar repousar durante aproximadamente 20 minutos. Agitar novamente com cuidado e inocular (introduzir) no mosto arrefecido no fermentador.

Ter atenção para que as flutuações de temperatura sejam mínimas para evitar o stress da levedura.

## SEGURANÇA ALIMENTAR

Este produto não é OGM.

Este produto é *allergen-free*.

Consultar também a Ficha de Dados de Segurança

## CONTACTOS

Para informações adicionais, envie um email para [info@aeb-group.com](mailto:info@aeb-group.com) ou visite o site [aeb-group.com](http://aeb-group.com). A AEB Group é uma empresa líder em leveduras, fermentações, enzimas, filtrações e eco-biotecnologias no setor Beverage & Food.

## PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

<b>Leveduras vivas</b>	< 0,5 x 10 <sup>9</sup>	cfu/g
<b>Outras leveduras</b>	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
<b>Bolores</b>	< 10	cfu/ml*
<b>Bactérias acéticas</b>	< 10 <sup>2</sup>	cfu/ml*
<b>Bactérias lácticas</b>	< 10	cfu/ml*
<b>Coliformes</b>	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<b>Salmonella ssp</b>	Ausentes / 25g	cfu/g

\*Inoculação de 100 g/hl

*As leveduras de AEB são testadas segundo padrões elevados e rigorosos e só são lançadas no mercado quando todos os parâmetros de qualidade, segurança e fiabilidade são ultrapassados.*

## DOSES & APLICAÇÃO

25 – 50 g/hl de mosto (mash)

## ARMAZENAMENTO

Conservar, sempre que possível, na embalagem original, fechada a vácuo, num local seco, sem odores e em ambiente fresco a 20 °C / 68 °F. Limitar a exposição ao ar. Não congelar. Ao abrir a embalagem, a levedura deve ser utilizada de imediato.

O prazo de validade é de 36 meses a partir da data de produção.

Não utilizar a levedura após a data de validade impressa na embalagem.

## PACK SIZE

**FERMOL® CITRUS 101** is available in 500g net foil packs in 1 kg boxes.

Alternative pack volumes can be ordered – contact our customer support team