

# FERMOL® Spirit S16

Levedura seca ativa para a fermentação de mostos açucarados indicados para a produção de destilados neutros

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

**FERMOL® SPIRIT S16** é uma levedura seca ativa especificamente selecionada para a produção de vodka e de álcool neutro a partir de cereais e de outros substratos amiláceos. Garante perfis sensoriais de álcool neutro e uma cinética de fermentação consistente, evitando fermentações explosivas e abruptas oscilações de temperatura. Com temperaturas de fermentação ideais entre os 20°C e os 30°C, FERMOL SPIRIT S16 é ideal também para destilarias com limitado controlo de temperatura durante a fermentação. Trabalha de modo eficaz em condições de fermentação stressantes, como mostos de alta gravidade e altas concentrações de álcool, garantindo alta qualidade e resultados consistentes. Por desenvolver baixa produção de ésteres, é indicada tanto para a produção de vodka artesanal como para a produção em escala industrial.

## UTILIZAÇÕES RECOMENDADAS

Esta levedura é indicada para a produção de:

- Vodka
- Álcool Neutro

## FERMENTATION PROPERTIES

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

## 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

Leveduras vivas	> 1 x 10 <sup>10</sup>	cfu/g
Outras leveduras	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Bolores	< 10	cfu/ml*
Bactérias acéticas	< 10 <sup>4</sup>	cfu/ml*
Bactérias lácticas	< 10 <sup>5</sup>	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausentes / 25g	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausentes / 25g	ufc/g
<i>Salmonella ssp</i>	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

30 – 60 g/hl de mosto

## 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® SPIRIT S16** is available in 500g net foil packs in 1 kg boxes.

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