

FERMOL® Blanc DS

Levedura seca ativa para a fermentação de mostos à base de agave para a produção de destilados finos como tequila e mezcal

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

FERMOL® BLANC DS é uma levedura seca ativa selecionada para a fermentação de sumos de agave azul Weber (Agave tequilano). Selecionada pela sua elevada tolerância ao stress fermentativo, esta levedura assegura um desempenho fiável nas difíceis condições de fermentação do agave. Está apta a fermentar mostos de alta densidade, suportando elevados teores de álcool e mantendo a sua eficiência a temperaturas de fermentação entre 25-35°C. Proporciona uma cinética de fermentação mais rápida, reduzindo o tempo de processo ao mesmo tempo que melhora o desenvolvimento de ésteres e aromas (notas frutadas e florais), produzindo uma tequila de perfil refinado com notas ligeiramente ácidas. É ideal para a produção artesanal e industrial de tequila e mezcal.

UTILIZAÇÕES RECOMENDADAS

Esta levedura é indicada para a produção de:

- Tequila
- Mezcal

FERMENTATION PROPERTIES

ESPÉCIES DE LEVEDURAS	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
INTERVALO DE FERMENTAÇÃO	12 – 24°C / 54 – 75°F (pelo menos 10°)
ÉSTERES TOTAIS	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 ou visite o site 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 ¹⁰	cfu/g
Outras leveduras	< 10 ³	cfu/g
Bolores	< 10	cfu/ml*
Bactérias acéticas	< 10 ⁴	cfu/ml*
Bactérias lácticas	< 10 ⁵	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausentes / 25g	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausentes / 25g	cfu/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

25 – 50 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® BLANC DS is available in 500g net foil packs in 1 kg boxes.

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