

## FERMOL® TEQ90

Levedura seca ativa para fermentação de mostos à base de agave para a produção de Tequila

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

**FERMOL® TEQ90** é uma levedura seca ativa selecionada para a fermentação de mosto de agave azul Weber (Agave tequilana). Selecionada pela sua alta tolerância aos stresses fermentativos, garante um desempenho fiável nas condições desafiantes da fermentação do agave. É indicada para fermentar mostos de elevada densidade, suporta altas concentrações de álcool e mantém a sua eficiência a temperaturas de fermentação entre 25 a 35 °C. Proporciona uma cinética de fermentação mais rápida, reduzindo o tempo de processo e, ao mesmo tempo, potencia o desenvolvimento de notas aromáticas intensas, resultando num perfil de tequila refinado e completo. **FERMOL® TEQ90** é ideal para a produção de tequila e mezcal, tanto à escala artesanal como industrial.

## UTILIZAÇÕES RECOMENDADAS

Esta levedura é indicada para a produção de:

- Tequila

## 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

## PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS

|                              |                         |         |
|------------------------------|-------------------------|---------|
| Leveduras vivas              | > 0,5 x 10 <sup>9</sup> | ufc/g   |
| Outras leveduras             | < 10 <sup>3</sup>       | ufc/g   |
| Bolores                      | < 10                    | ufc/ml* |
| Bactérias acéticas           | < 10 <sup>2</sup>       | ufc/ml* |
| Bactérias lácticas           | < 10                    | ufc/ml* |
| Coliformes                   | < 1                     | ufc/g   |
| <i>Escherichia coli</i>      | < 10                    | ufc/g   |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | < 10                    | ufc/g   |
| Salmonella ssp               | 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 &amp; 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® TEQ90** is available in 500g net foil packs in 1 kg boxes.

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

## 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.



AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A.  
Pq. Ind. Coimbrões, Lt 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)  
Tel: +351 232 470350 • [aeb.bioquimica@mail.telepac.pt](mailto:aeb.bioquimica@mail.telepac.pt)  
[www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com)