

FERMOL® AY Max

Levure sèche active adaptée à la fermentation de moûts issus de céréales maltées ou non maltées, destinés à la production de whisky.

DESCRIPTION DU PRODUIT

FERMOL® AY MAX est une levure sèche active spécialement sélectionnée pour la production de whisky, à partir de moûts élaborés avec des céréales maltées ou non (orge, blé, maïs, seigle...). Elle se distingue par sa capacité à fermenter rapidement et efficacement, assurant une conversion complète des sucres et une production d'alcool élevée, tout en maintenant un profil aromatique neutre et équilibré, idéal pour la distillation.

Sa phase de latence courte et sa cinétique rapide minimisent les risques de contamination microbienne. Stable et performante, elle convient aussi bien aux procédés de distillation continus que discontinus, avec une température de fermentation optimale située entre 20 et 30 °C.

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Cette levure est particulièrement adaptée à la fermentation de :

- **Whisky** (single malt, etc.)

PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

ESPÈCE DE LEVURE	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
PLAGE DE FERMENTATION	12 – 24 ° C / 54 – 75 ° F (au moins 10 °C)
PRODUCTION D' ESTERS	Faible

INSTRUCTIONS DE RÉHYDRATATION

Pour réhydrater, dissoudre la levure sèche dans de l'eau stérile ou du moût à une température comprise entre 18 et 25 °C (64 et 77 °F) dans un rapport de 1:10. Remuer doucement et laisser reposer pendant environ 20 minutes. Remuer à nouveau doucement et inoculer (ensemencer) dans le moût refroidi dans le fermenteur.

Veillez à ce que les fluctuations de température soient minimales afin d'éviter tout stress pour la levure.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Ce produit n'est pas issu d'OGM.

Ce produit ne contient aucun allergène.

Veillez-vous reporter à la fiche de données de sécurité (FDS) du produit.

CONTACT

Pour plus d'informations, veuillez envoyer un e-mail à info@aeb-group.com ou rendez-vous sur aeb-group.com. AEB Group est un leader dans les domaines de la levure, de la fermentation, des enzymes, de la filtration et des biotechnologies écologiques dans l'industrie des boissons et de l'alimentation.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Cellules vivantes	> 0,5 x 10 ¹⁰	ufc/g
Autres levures	< 10 ³	ufc/g
Moisissures	< 1	ufc/ml*
Bactéries acétiques	< 1	ufc/ml*
Bactéries lactiques	< 1	ufc/ml*
Coliformes	< 1	ufc/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Absent/25g	ufc/g

*Inoculation de 100 g/hl de levure

Les levures AEB sont testées selon des normes strictes et rigoureuses et ne sont commercialisées que lorsque tous les paramètres de qualité, de sécurité et de fiabilité sont respectés.

DOSAGE ET APPLICATION

50 – 100 g/hl de moût

CONSERVATION

Un emballage scellé sous vide non ouvert peut être conservé à température ambiante (20°C / 68°F) dans des conditions sèches et sans odeur. Il peut également être conservé dans un réfrigérateur. Ne pas congeler.

Limitier l'exposition à l'air. Une fois l'emballage ouvert, la levure doit être utilisée immédiatement.

La durée de conservation est de 36 mois à partir de la date de production.

Ne pas utiliser après la date de péremption indiquée sur l'emballage

CONDITIONNEMENT

FERMOL® AY MAX est disponible en sachets de 500 g en carton 1 kg.

D'autres formats sont disponibles sur demande.

Contactez notre service clientèle.