

FERMOL® AY Max

Levedura seca ativa para a fermentação do mosto obtido a partir de cereais maltados e não maltados ou de milho para a produção de Whisky

Descrição do Produto

FERMOL® AY MAX é uma levedura seca ativa selecionada para a produção de whisky, indicada para a fermentação de mostos de malte, milho e outros cereais. Assegura uma conversão eficiente dos açúcares, uma elevada produção de álcool e um perfil aromático neutro e equilibrado. Com uma fase de latência curta e uma cinética de fermentação rápida, evita qualquer risco de deterioração microbiana. Apresenta bom desempenho tanto em processos contínuos e como descontínuos, com uma temperatura ideal de fermentação entre os 20 e os 30°C.

Utilizações Recomendadas

This yeast is well-suited for the fermentation of:

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

Fermentation Properties

ESPÉCIES DE LEVEDURAS	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
INTERVALO DE FERMENTAÇÃO	12 – 24oC / 54 – 75oF (pelo menos 10°)
ESTERES 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

Propriedades Microbiológicas

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

50 – 100 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.

Embalagem

FERMOL® AY MAX está disponível em pacotes de 500g em caixas contendo 1 kg.

Tamanhos alternativos podem ser solicitados. Entre em contacto com a nossa equipa de apoio ao cliente.

Contactos

Para informações adicionais, envie um email para info@aebs-group.com ou visite o site aebs-group.com

A AEB Group é uma empresa líder em leveduras, fermentações, enzimas, filtrações e eco-biotecnologias no setor Beverage & Food.