

FERMOL® Citrus 101

Levure sèche active pour la fermentation du jus de canne à sucre ou de mélasse afin de produire différents types de rhum et de cachaça

DESCRIPTION DU PRODUIT

FERMOL® CITRUS 101 est une levure sèche active sélectionnée pour la fermentation de jus de canne à sucre ou de mélasse, spécifiquement dans le cadre de la production de rhum. Elle se caractérise par une fermentation rapide et régulière, même en conditions difficiles: températures élevées ou valeurs de pH étendues.

Adaptée à une température optimale de fermentation comprise entre 25 et 35 °C, **FERMOL® CITRUS 101** permet d'obtenir un profil aromatique riche, marqué par des notes fruitées complexes et typiques des rhums de qualité. Elle est parfaitement adaptée aussi bien aux procédés artisanaux qu'industriels, et assure une expression aromatique constante et maîtrisée du produit final.

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Cette levure est bien adaptée à la fermentation de :

- Rhum
- Cachaça

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	Élevée

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

Viabilité de la levure	< 0,5 x 10 ⁹	ufc/g
Autres levures	< 10 ³	ufc/g
Moisissures	< 10	ufc/ml*
Bactéries acétiques	< 10 ²	ufc/ml*
Bactéries lactiques	< 10	ufc/ml*
Coliformes	< 1	ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella spp	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

30 – 60 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® CITRUS 101 est disponible en sachets de 500 g en carton 1 kg.

D'autres formats sont disponibles sur demande.

Contactez notre service clientèle.