

FERMOL® SK

Levure sèche active pour la fermentation de moûts obtenus à partir de céréales maltées et non maltées pour la production de whisky

DESCRIPTION DU PRODUIT

FERMOL® SK est une levure sèche active sélectionnée pour la production de whisky à partir de moûts de céréales, qu'elles soient maltées ou non (orge, blé, maïs, seigle...). Elle assure une conversion rapide et complète des sucres, avec une production élevée d'alcool et un profil aromatique équilibré, enrichi de notes fruitées et florales.

Sa cinétique de fermentation rapide et sa phase de latence courte limitent les risques de contamination microbienne, tout en favorisant la production d'esters tels que l'acétate d'isoamyle et le décanoate d'éthyle, qui participent à la complexité aromatique du distillat. Performante en distillation continue ou discontinue, **FERMOL® SK** s'exprime pleinement dans une plage de température de fermentation optimale comprise entre 20 et 30 °C.

APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Cette levure est bien 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	Elevée

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.

Veuillez-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	> 1 x 10 ¹⁰	cfu/g
Autres levures	< 10 ³	cfu/g
Moisisseurs	< 10	cfu/ml*
Bactéries acétiques	< 10 ⁴	cfu/ml*
Bactéries lactiques	< 10 ⁵	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Absent / 25g	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absent / 25g	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

30 – 80 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.

Limiter 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® SK est disponible en sachets de 500 g en carton 1 kg.

D'autres formats sont disponibles sur demande.

Contactez notre service clientèle.



AEB FRANCE SARL

10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR)

Tel: +33 (0)3 89 47 32 33

infofrance@aeb-group.com • www.aeb-group.com