

FERMOL® Spirit S16

Levadura seca activa para la fermentación de mostos azucarados aptos para la producción de destilados neutros.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FERMOL® SPIRIT S16 es una levadura seca activa seleccionada específicamente para la producción de vodka y alcohol neutro a partir de cereales y de otros sustratos amiláceos. Garantiza perfiles sensoriales de alcohol neutros y una cinética de fermentación consistente, previniendo fermentaciones descontroladas y variaciones térmicas bruscas. Con temperaturas óptimas de fermentación entre 20°C y 30°C, **FERMOL® SPIRIT S16** es ideal también para destilerías con control limitado de la temperatura durante la fermentación. Es altamente eficiente incluso en condiciones de fermentación no ideales, así como es adecuado para fermentar mostos de alta densidad y altas concentraciones de alcohol, otorgando resultados consistentes y de alta calidad. Al permitir una baja producción de ésteres, es adecuado tanto para la producción de vodka artesanal como a escala industrial.

APLICACIONES RECOMENDADAS

Esta levadura es muy adecuada para la fermentación de:

- Vodka
- Alcohol Neutro

PROPIEDADES DE FERMENTACION

ESPECIES DE LEVADURA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
RANGO DE FERMENTACIÓN	12 – 24°C / 54 – 75°F (al menos 10°C)
ÉSTERES TOTALES	Bajo

INSTRUCCIONES DE REHIDRATACION

Para rehidratar, disperse la levadura seca en agua esterilizada o mosto a 18 – 25 °C / 64 – 77 °F en una proporción de 1:10. Mezcle suavemente y deje actuar durante aproximadamente 20 minutos. Remueva suavemente de nuevo e inocule (añada la levadura) al mosto enfriado en el fermentador.

Asegúrese de que las fluctuaciones de temperatura sean mínimas para evitar el estrés de la levadura.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este producto no es un OGM.

Este producto no contiene alérgenos.

Consulte la ficha de seguridad del producto (MSDS)

CONTACTO

Para más información, envíe un correo electrónico a info@aeb-group.com o visite nuestra web aeb-group.com. AEB Group es líder en el sector de las levaduras para fermentación, los enzimas, la filtración y las eco-biotecnologías en la industria alimentaria y de bebidas.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Viabilidad de la levadura	> 1 x 10 ¹⁰	cfu/g
Otras levaduras	< 10 ³	cfu/g
Mohos	< 10	cfu/ml*
Bacterias acéticas	< 10 ⁴	cfu/ml*
Bacterias lácticas	< 10 ⁵	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia / 25g	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia / 25g	ufc/g
<i>Salmonella</i> spp	Ausencia / 25g	ufc/g

* Inoculación de levadura 100g/hl

Las levaduras AEB Spirits se prueban con un estándar alto y riguroso y se lanzan al mercado solo cuando se han superado todos los parámetros de calidad, seguridad y confiabilidad.

DOSIS Y APPLICACION

30 – 60 g/hl de macerado

CONSERVACIÓN

Almacene en envases sellados al vacío siempre que sea posible, en condiciones secas e inodoras, en un ambiente fresco a 20 °C / 68 °F. Limite la exposición al aire. No congelar. Al abrir el paquete, la levadura debe usarse inmediatamente.

La vida útil es de 36 meses a partir de la fecha de producción.

No utilice la levadura después de la fecha de caducidad que se muestra en el envase.

CONFECCIÓN

FERMOL® SPIRIT S16 está disponible en envases de 500 g netos en cajas de 1 kg.

Se pueden pedir otras confecciones; póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente.



AEB IBÉRICA S.A.U.

Av. Can Campanyà, 13, 08755 • Castellbisbal, BCN (ES)

Tel: +34 937 72 02 51

aebiberica@aebiberica.es • www.aeb-group.com