

# FERMOL® Silver

Levadura seca activa para la fermentación de mostos a base de agave para la producción de licores finos como el tequila y el mezcal.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**FERMOL® SILVER** es una levadura seca activa seleccionada para la fermentación de jugos de agave azul Weber (Agave tequilana). Seleccionado por su alta tolerancia al estrés fermentativo, garantiza un rendimiento confiable en las desafiantes condiciones de la fermentación del agave. Es apto para fermentar mostos de alta densidad, soportando concentraciones elevadas de alcohol y manteniendo su eficiencia a temperaturas de fermentación de 25-35 °C. Ofrece una cinética de fermentación más rápida, lo que reduce el tiempo de proceso y mejora el desarrollo de ésteres y aromáticos similares a los cítricos, lo que genera un perfil de tequila refinado y ligeramente ácido. **FERMOL® SILVER** es ideal para la producción de tequila y mezcal tanto artesanal como industrial.

## APLICACIONES RECOMENDADAS

Esta levadura es muy adecuada para la fermentación de:

- Tequila
- Mezcal

## PROPIEDADES DE FERMENTACION

**ESPECIES DE LEVADURA** *Saccharomyces cerevisiae*  
**RANGO DE FERMENTACIÓN** 12 – 24°C / 54 – 75°F (al menos 10°C)  
**ÉSTERES TOTALES** Alto

## 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](mailto:info@aeb-group.com) o visite nuestra web [aeb-group.com](http://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 <sup>10</sup>	cfu/g
Otras levaduras	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Mohos	< 10	cfu/ml*
Bacterias acéticas	< 10 <sup>4</sup>	cfu/ml*
Bacterias lácticas	< 10 <sup>5</sup>	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia / 25g	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia / 25g	ufc/g
<i>Salmonella ssp</i>	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 APLICACION

25 – 50 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® SILVER** 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.