

FERMOL® Ennecri

Levadura seleccionada *Saccharomyces spp* para la fermentación de mostos de uva apta para la producción de pisco y orujo sin fermentar.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FERMOL® ENNECRI forma parte de un grupo de levaduras aisladas, identificadas y seleccionadas de la región vitivinícola del Valle de Majes, Arequipa, Perú, por el Instituto de Investigación y Desarrollo del Sur y la Universidad Católica de Santa María con el apoyo del programa Innóvate y el grupo AEB. Esta investigación nace de la necesidad de establecer una característica fermentativa ideal para una bebida tan emblemática como el Pisco con levaduras autóctonas. **FERMOL® ENNECRI** se caracteriza por su bajo aporte de ésteres y aldehídos, respetando las características de los cultivares. Los vinos obtenidos con **FERMOL® ENNECRI** nos permiten producir Piscos muy agradables y estructurados en el paladar con muy buena persistencia. Las variedades ideales son: Quebranta, Mollar, Uvina y Negra Criolla. La temperatura ideal para la fermentación del vino base para resaltar sus peculiaridades organolépticas es entre 18 y 22°C; acompañándolo con una correcta nutrición de aminoácidos mediante el uso de la línea Fermoplus®, se incrementa significativamente la producción de ésteres y acetatos.

APLICACIONES RECOMENDADAS

Esta levadura es muy adecuada para la fermentación de:

- Pisco

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 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> ssp	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® ENNECRI 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.