

FERMOL® Moscatel

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FERMOL® MOSCATEL es una cepa de levadura aislada y seleccionada 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. La Región del Valle de Majes fue seleccionada por las características de su suelo, que dan origen a vinos base para la producción de Pisco con altos porcentajes de etanol, ésteres y aldehídos favorables. **FERMOL® MOSCATEL** a lo largo del proceso de selección, demostró ser el más adecuado en cuanto a la obtención de un Pisco perfumado, expresivo en notas elegantes y con perfiles notables en aroma y sabor. Las variedades ideales para esta cepa son: Albilla, Torontel, Italia y Moscatel. La temperatura ideal para que la fermentación del vino base exprese plenamente 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 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

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® MOSCATEL 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.