

# FERMOL® Citrus 101

Levadura seca activa para la fermentación de jugo de caña de azúcar y melaza para producir diferentes tipos de ron y cachaça.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**FERMOL® CITRUS 101** es una levadura seca activa seleccionada para la producción de ron a partir de jugo de caña de azúcar o melaza. Garantiza una fermentación eficiente y se comporta bien en condiciones de alto estrés, incluidas altas temperaturas de fermentación y un amplio rango de pH. Dado que la temperatura óptima de fermentación está entre 25°C y 35°C, **FERMOL® CITRUS 101** es ideal para producir ron con excelentes perfiles de sabor y complejidad aromática. Es adecuado tanto para la producción de ron artesanal como a escala industrial, ofreciendo constantemente un carácter rico y afrutado.

## APLICACIONES RECOMENDADAS

Esta levadura es muy adecuada para la fermentación de:

- Ron
- Cachaça

## 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.

Réferencia : FERMOL\_CITRUS\_101\_TDS\_ES\_0020725\_SPIRITS\_Spain

## 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</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® CITRUS 101** 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](mailto:aebiberica@aebiberica.es) • [www.aeb-group.com](http://www.aeb-group.com)