

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 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® 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.