

FERMOL® AY Max

Lievito secco attivo per la fermentazione del mosto ottenuto da cereali maltati, non maltati o mais per la produzione di whisky.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FERMOL® AY MAX è un lievito secco attivo selezionato per la produzione di whisky, adatto alla fermentazione di macerati di malto, mais e anche altri cereali. Garantisce una conversione efficiente dello zucchero, un'elevata produzione di alcol e un profilo aromatico neutro ed equilibrato. Grazie a una fase di latenza breve e a una cinetica di fermentazione accelerata, evita qualsiasi rischio di deterioramento microbico. Si comporta bene sia nei processi continui che in quelli discontinui, con una temperatura ottimale di fermentazione compresa tra 20 e 30 °C in entrambi i casi.

APPLICAZIONI CONSIGLIATE

Questo lievito è particolarmente indicato per la fermentazione di:

- Whisky (Single malt, etc...)

PROPRIETÀ DI FERMENTAZIONE

SPECIE DI LIEVITO	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
INTERVALLO DI FERMENTAZIONE	12 – 24°C / 54 – 75°F (almeno 10°)
ESTERI TOTALI	Alto

ISTRUZIONI PER LA REIDrataZIONE

Per reidrattare, sciogliere il lievito secco in acqua sterile o mosto a 18 – 25 °C / 64 – 77 °F in rapporto 1:10. Mescolare delicatamente e lasciare riposare per circa 20 minuti. Mescolare nuovamente delicatamente e inoculare (aggiungere) nel mosto raffreddato nel fermentatore.

Assicurarsi che le variazioni di temperatura siano minime per evitare stress al lievito.

SICUREZZA ALIMENTARE

Questo prodotto non è un OGM.

Questo prodotto è privo di allergeni.

Consultare la scheda di sicurezza del prodotto (MSDS).

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Cellule vive	> 0,5 x 10 ¹⁰	ufc/g
Altri lieviti	< 10 ³	ufc/g
Muffe	< 1	ufc/ml*
Batteri acetici	< 1	ufc/ml*
Batteri lattici	< 1	ufc/ml*
Coliformi	< 1	ufc/ml*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	ufc/g
Salmonella spp	Assenza / 25g	ufc/g

*Inoculazione di 100 g/hl di lievito

I lieviti AEB sono testati secondo standard elevati e rigorosi e vengono immessi sul mercato solo dopo aver superato tutti i parametri di qualità, sicurezza e affidabilità.

DOSAGGIO E APPLICAZIONE

50 – 100 g/hl di mosto

CONSERVAZIONE

Conservare in confezioni sigillate sottovuoto, se possibile, in un luogo asciutto e inodore, in un ambiente fresco a una temperatura compresa tra 20 °C e 68°. Limitare l'esposizione all'aria. Non congelare. Una volta aperta la confezione, il lievito deve essere utilizzato immediatamente.

La durata di conservazione è di 36 mesi dalla data di produzione.

Non utilizzare il lievito dopo la data di scadenza riportata sulla confezione.

CONFEZIONE

FERMOL® AY MAX è disponibile in confezioni da 500 g in scatole da 1 kg.

È possibile ordinare confezioni di volumi alternativi: contattare il nostro servizio clienti.

CONTATTACI

Per ulteriori informazioni, inviate un'e-mail all'indirizzo info@aeb-group.com o visitate il sito aeb-group.com. AEB Group è leader nel settore dei lieviti, della fermentazione, degli enzimi, della filtrazione e delle biotecnologie ecologiche nell'industria alimentare e delle bevande.



AEB SPA
Via V. Arici, 104 S. Polo 25134 Brescia (Italy)
Tel: +39 030 23071 - Fax: +39 030 2307281
info@aeb-group.com - www.aeb-group.com