

FERMOL® SK

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FERMOL® SK è un lievito secco attivo selezionato per la produzione di whisky, adatto alla fermentazione di mosti di malto, mais e anche altri cereali. Assicura un'efficiente conversione degli zuccheri, un'elevata produzione di alcol e un profilo aromatico intenso e ben equilibrato. Caratterizzato da una fase di latenza breve e da una cinetica di fermentazione rapida, evita qualsiasi rischio di deterioramento microbico e produce contemporaneamente esteri come l'acetato di isoamilo e il decanoato di etile (caratteri fruttati e floreali). Funziona bene sia in processi continui che discontinui, con una temperatura di fermentazione ottimale compresa tra 20 e 30 °C.

APPLICAZIONI CONSIGLIATE

Questo lievito è particolarmente indicato per la fermentazione di:

- Whisky (single malt, ecc.)

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 reidratare, 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).

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.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Cellule vive	> 1 x 10 ¹⁰	cfu/g
Altri lieviti	< 10 ³	cfu/g
Muffe	< 10	cfu/ml*
Batteri acetici	< 10 ⁴	cfu/ml*
Batteri lattici	< 10 ⁵	cfu/ml*
Coliformi	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Assente / 25 g	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Assente / 25 g	cfu/g
<i>Salmonella</i> spp	Assente / 25 g	cfu/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

30 – 80 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® SK è disponibile in confezioni da 500 g in scatole da 1 kg.

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