

FICHA TÉCNICA

FERMOL® SK

Levadura seca activa para la fermentación de mosto obtenida a partir de cereales malteados y no malteados o maíz para la producción de Whisky.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FERMOL® SK es una levadura seca activa seleccionada para la producción de Whisky, apta para la fermentación de macerados de malta, maíz e incluso otros cereales. Garantiza una conversión eficiente de azúcar, una alta producción de alcohol y un perfil de sabor intenso y completo. Se caracteriza por una corta fase de latencia y una fermentación de alta velocidad y evita cualquier riesgo de deterioro microbiano y, al mismo tiempo, produce ésteres como el acetato de isoamilo y el decanoato de etilo (caracteres afrutados y florales). Tiene un óptimo comportamiento tanto en procesos continuos como discontinuos, con una temperatura óptima de fermentación entre 20 y 30°C, en ambos procesos

APLICACIONES RECOMENDADAS

Esta levadura es muy adecuada para la fermentación de:

- Whisky (malta única, etc.)

PROPIEDADES DE FERMENTACION

ESPECIES DE LEVADURA	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
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.

Réferencia : FERMOL_SILVER_TDS_ES_0020725_SPIRITS_Spain

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</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 – 80 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® SK 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 • www.aeb-group.com