

# 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** *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.

## 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 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 – 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.