

# FERMOL<sup>®</sup> Spirit S16

Levure sèche active pour la fermentation de moûts sucrés, adaptée à la production de distillats neutres

## DESCRIPTION DU PRODUIT

**FERMOL<sup>®</sup> SPIRIT S16** est une levure sèche active sélectionnée pour la fermentation de moûts issus de céréales ou d'autres substrats amylacés, destinée à la production de vodka et d'alcools neutres.

Elle se caractérise par une cinétique régulière et contrôlée, limitant les fermentations trop rapides et les variations thermiques soudaines. Son profil sensoriel neutre, avec une faible production d'esters, en fait une souche parfaitement adaptée aux spiritueux nécessitant une grande pureté aromatique. Active dans une plage de température optimale de 20 à 30 °C, **FERMOL<sup>®</sup> SPIRIT S16** est particulièrement performante dans les distilleries où le contrôle thermique est limité. Elle offre d'excellents résultats en conditions de haute densité, de fortes concentrations d'alcool, ou d'autres stress fermentaires, aussi bien en production artisanale qu'industrielle.

## APPLICATIONS RECOMMANDÉES

Cette levure est bien adaptée à la fermentation de :

- Vodka
- Alcool neutre

## PROPRIÉTÉS DE FERMENTATION

ESPÈCE DE LEVURE	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
PLAGE DE FERMENTATION	16 – 30 °C / (au moins 10 °C)
PRODUCTION D'ESTERS	Faible

## INSTRUCTIONS DE RÉHYDRATATION

Pour réhydrater, dissoudre la levure sèche dans de l'eau stérile ou du moût à une température comprise entre 18 et 25 °C (64 et 77 °F) dans un rapport de 1:10. Remuer doucement et laisser reposer pendant environ 20 minutes. Remuer à nouveau doucement et inoculer (ensemencer) dans le moût refroidi dans le fermenteur.

Veillez à ce que les fluctuations de température soient minimales afin d'éviter tout stress pour la levure.

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Ce produit n'est pas issu d'OGM.

Ce produit ne contient aucun allergène.

Veillez-vous reporter à la fiche de données de sécurité (FDS) du produit.

## CONTACT

Pour plus d'informations, veuillez envoyer un e-mail à [info@aab-group.com](mailto:info@aab-group.com) ou rendez-vous sur [aab-group.com](http://aab-group.com). AEB Group est un leader dans les domaines de la levure, de la fermentation, des enzymes, de la filtration et des biotechnologies écologiques dans l'industrie des boissons et de l'alimentation.

## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Viabilité de la levure	> 1 x 10 <sup>10</sup>	cfu/g
Autres levures	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Moisissures	< 10	cfu/ml*
Bactéries acétiques	< 10 <sup>4</sup>	cfu/ml*
Bactéries lactiques	< 10 <sup>5</sup>	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	Absent / 25g	ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absent / 25g	ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Absent / 25g	ufc/g

\*Inoculation de 100 g/hl de levure

*Les levures AEB sont testées selon des normes strictes et rigoureuses et ne sont commercialisées que lorsque tous les paramètres de qualité, de sécurité et de fiabilité sont respectés.*

## DOSAGE ET APPLICATION

30 – 60 g/hl de moût

## CONSERVATION

Un emballage scellé sous vide non ouvert peut être conservé à température ambiante (20°C / 68°F) dans des conditions sèches et sans odeur. Il peut également être conservé dans un réfrigérateur. Ne pas congeler.

Limiter l'exposition à l'air. Une fois l'emballage ouvert, la levure doit être utilisée immédiatement.

La durée de conservation est de 36 mois à partir de la date de production.

Ne pas utiliser après la date de péremption indiquée sur l'emballage

## CONDITIONNEMENT

**FERMOL<sup>®</sup> SPIRIT S16** est disponible en sachets de 500 g en carton 1 kg.

D'autres formats sont disponibles sur demande.

Contactez notre service clientèle.