



Opción recomendada para la **fermentación de fruta** gracias a su capacidad natural para **fermentar fructosa**. Se considera una cepa neutra, pero en ciertos casos, produce ésteres refinados y equilibrados. **Baja demanda de nitrógeno y alta resistencia al alcohol**. Una opción muy adecuada para elaborar la **mayoría de los destilados de fruta, calvados, peras, brandy, etc.** Permite obtener muy buenos resultados en destilados de agave.

INGREDIENTES: Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante E491 (monoestearato de sorbitano)

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: Óptima: De 15 a 32 °C (de 59 a 89,6 °F). Esta levadura puede fermentar a temperaturas menores si se utilizan cinéticas (fermentativas) más lentas. A temperaturas mayores, esta levadura puede fermentar con niveles más bajos de rendimiento de alcohol.

INSTRUCCIONES DE DOSIFICACIÓN: De 30 a 50 g/hl

INSTRUCCIONES DE REHIDRATACIÓN:

- ❖ Rehidrate la levadura en una concentración de 10 veces su volumen de agua o mosto a una temperatura de 25 a 35 °C (de 77 a 95 °F).
- ❖ Deje reposar durante 15 minutos
- ❖ Agite suavemente
- ❖ Vierta en el recipiente fermentador

ANÁLISIS TÍPICO:

% de peso seco:	De 94 a 96,5
Células viables en envasado:	> 15 x 10 ⁹ / gramo
Bacteria total:	< 1 x 10 ⁴ / gramo
Bacterias del ácido acético:	< 1 x 10 ³ / gramo
<i>Lactobacilos</i> :	< 1 x 10 ⁴ / gramo
Microorganismos patógenos:	de conformidad con las normas vigentes

ALMACENAMIENTO

Durante el transporte: El producto puede transportarse y almacenarse a temperatura ambiente por períodos no superiores a 3 meses sin afectar su desempeño.
En destino final: Almacenar en un lugar seco y fresco (<10 °C/50 °F).

VIDA ÚTIL

Utilizar preferentemente antes de la fecha de caducidad impresa en el envase.
Una vez abiertos, los envases deben sellarse, almacenarse a 4 °C (39 °F) y utilizarse en un período de 7 días. No utilizar un envase si está blando o dañado.

Debido a la manera en que la levadura afecta la calidad del producto de alcohol final, recomendamos enfáticamente a los usuarios que efectúen ensayos de fermentación antes de utilizar nuestros productos con fines comerciales.

HOJA DE DATOS TÉCNICOS - SafSpirit™ FD-3 - Rev.: OCTUBRE DE 2017

