



## SafCider™ AS-2



### FÜR SÜSSE UND KOMPLEXE APFELWEINE

#### Inhaltsstoffe:

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*\*), Emulgator: Sorbitanmonostearat (E/INS491)

#### Anwendungsempfehlungen:

- Für **süße und trockene Apfelweine** aus frischem Apfelsaft oder Apfelsaftkonzentrat.
- **Frisches Aromaprofil (Apfel, Zitrusfrüchte) mit schönen, ausgeprägten Fruchtnoten (Apfelmus) für eine angenehme Gesamtkomplexität. Süßes und rundes Mundgefühl.** *Bitte beachten Sie, dass diese Beobachtungen auf französischen Apfelweinproben basieren.*
- Für schwierige Gärbedingungen geeignet, auch für Mischungen mit Zuckersirup.

#### Technische Merkmale:

- Sehr gutes Absetzverhalten, trotz Empfindlichkeit gegenüber dem Killerfaktor
- **Normale bis schnelle Gär-Kinetik**
- **Großer Gärtemperaturbereich: 10 – 30 °C**
- **Geringer Stickstoffbedarf: YAN-Verhältnis\*\*(mg/l)/Zucker (g/l) > 0,7–0,8**
- **Gute Aufnahme von Fructose**
- Empfohlener maximaler anfänglicher SO<sub>2</sub>-Gehalt: 100 mg/l und **geringe Produktion von Acetaldehyd und SO<sub>2</sub>**
- Mittlerer Apfelsäureverbrauch (bis zu 0,9 g/l)
- Mittlere Produktion von 2-Phenylethanol und Ester. **Gute Balance zwischen (Amyl-)Acetat und (fruchtigen) Ethylestern**

#### Dosierung:

10 bis 20 g/hl bei der ersten Gärung

\* Laut „The Yeasts, A Taxonomic Study“ 5<sup>th</sup> edition, C.P. Kurtzman and J.W. Fell, 2011.

\*\*YAN = Yeast Available Nitrogen (Hefe-assimilierbarer Stickstoff)



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



## Rehydratation:



**Anstellen:** Das Know-how von Lesaffre und die ständige Verbesserung unserer Hefeproduktionsverfahren sorgen für eine **außergewöhnliche Qualität unserer Trockenhefen, die einem sehr breiten Spektrum an Anwendungsbedingungen, einschließlich Kälte und Trockenheit, standhalten, ohne dass ihre Lebensfähigkeit, ihre Kinetik oder ihr analytisches Profil beeinträchtigt werden.** Die Brauer können die Anwendungsbedingungen wählen, die ihren Anforderungen am besten entsprechen, d. h.:

### Direktes Anstellen

Geben Sie die Hefe auf die Oberfläche von **mindestens dem 10-Fachen ihres Gewichts an Most** (eventuell direkt im Tank vorgelegt oder während des Befüllens des Tanks nach der Klärung). Rühren Sie vorsichtig um, um Klumpen zu vermeiden oder zu lösen. **Geben Sie die Mischung unverzüglich in den Tank und pumpen Sie den Most mit Belüftung um** (oder homogenisieren Sie das Tankvolumen).

### Mit vorheriger Rehydratation

Geben Sie die Hefe auf die Oberfläche des **10-Fachen ihres Gewichts an handwarmem Leitungswasser**. Rühren Sie vorsichtig um, um Klumpen zu vermeiden oder zu lösen. **Warten Sie 20 Minuten, geben Sie die Mischung in den Tank und pumpen sie den Most mit Belüftung um.**

## Verpackung:

Karton mit 160 unter Schutzgasatmosphäre verpackten Beuteln à 5 g (Gesamtnettogewicht des Kartons: 800 g)

Karton mit 20 vakuumverpackten Beuteln à 500 g (Gesamtnettogewicht des Kartons: 10 kg)

Karton mit 1 vakuumverpackten 10-kg-Packung (Gesamtnettogewicht des Kartons: 10 kg)

## Haltbarkeit und Lagerung:

Der hohe Anteil an Trockenmasse garantiert bei unserer Hefe eine optimale Lagerfähigkeit in der Originalverpackung bei maximal 20 °C (drei Jahre). Bei 10 °C ist eine längere Lagerung möglich (vier Jahre).

Die in diesem technischen Datenblatt enthaltenen Daten entsprechen exakt unseren Kenntnissen über das Produkt zum angegebenen Datum. Diese Datenblätter sind das exklusive Eigentum von Fermentis®, einer Abteilung von S.I.Lesaffre. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders sicherzustellen, dass die Verwendung dieses bestimmten Produkts den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION