



SafCider™ AB-1

(ex-SafCider™)



АКТИВНЫЕ
СУХИЕ ДРОЖЖИ

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ДЛЯ СБАЛАНСИРОВАННОГО СИДРА

Состав:

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae**), эмульгатор: Сорбитан моностеарат (E/INS491)

Рекомендации по применению:

- Для всех стилей сладких и сухих сидров из свежих или концентрированных яблочных соков.
- Деликатный ароматический профиль, сочетающий свежесть (яблоко) и богатые фруктовые ноты (яблочное пюре) со сбалансированным вкусом, сохраняющим структуру сидра. *Обратите внимание, что эти наблюдения основаны на испытаниях в рецептуре французского сидра.*
- Подходит для сложных условий брожения и для смешивания с сахарными сиропами.

Технические характеристики:

- Прекрасная способность к заселению среды, несмотря на чувствительность к киллерному фенотипу
- Стабильная кинетика
- Широкий диапазон температур брожения: 10–30°C (50–86°F)
- Очень низкая потребность в азоте: Соотношение YAN**(мг/л)/сахар(г/л) > 0,7
- Очень хорошее усвоение фруктозы
- Рекомендуемое начальное содержание SO₂, не более: 125 мг/л
- Высокое потребление яблочной кислоты (до 1,5 г/л)
- Средняя выработка 2-фенилэтанола и изоамилацетата.
Возможно усиление амиловых нот, особенно при YAN/сахар > 1

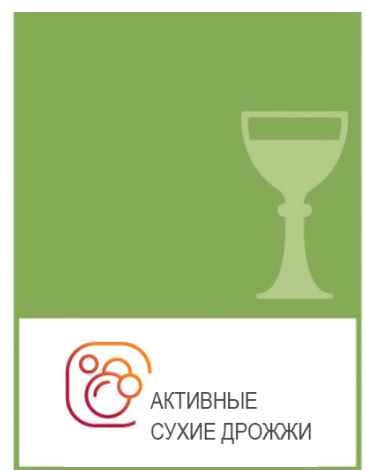
Дозировка:

10–20 г/гл для первого брожения
30–40 г/гл для вторичного брожения

* *Saccharomyces cerevisiae* - The Yeasts: A Taxonomic Study, B. N. Kuylenstierna, G. D. Kinghorn and L.M. Fell, 2014



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Процесс регидратации:



нау-хау Lesaffre и постоянное совершенствование процесса производства дрожжей обеспечивают **исключительное качество сухих дрожжей, устойчивость к очень широкому спектру вариантов применения, в т.ч. условия низкой температуры или отсутствие регидратации, не влияя на их жизнеспособность, кинетический и / или аналитический профиль.** Наша линейка E2U™ дает вам следующий выбор: введение с регидратацией или напрямую; все зависит от используемого оборудования, привычек и предпочтений.

Прямая инокуляция

Высыпьте дрожжи на поверхность **сусла, масса которого как минимум в 10 раз превышает массу дрожжей** (допускается непосредственный засев через горловину бака или во время заполнения бака после осветления). Аккуратно перемешайте сусло, чтобы не было комков. **Сразу же перенесите их в бак перекачиванием с аэрацией** (или гомогенизируйте жидкость в баке).

С предварительной регидратацией

Высыпьте дрожжи на поверхность **воды комнатной температуры, масса которой в 10 раз превышает массу дрожжей.** Аккуратно перемешайте сусло, чтобы не было комков. **Оставьте на 20 минут, после чего перенесите дрожжи в резервуар путем перекачивания с аэрацией.**

Упаковка:

Коробка из 160 саше с контролируемой атмосферой по 5 г в каждом (вес нетто для полной коробки: 800 г)

Картонная коробка из 20 вакуумных саше по 500 г в каждом (вес нетто полной коробки: 10 кг)

Картонная коробка из 1 вакуумной упаковки на 10 кг (вес нетто полной коробки: 10 кг)

Хранение:

Менее 6 месяцев: хранить при температуре до 24°C. Более 6 месяцев: хранить при температуре до 15°C. На короткий период до 7 дней из этих правил можно делать исключение.

Срок годности:

48 месяцев от даты производства. Конечная дата срока годности указана на пакете. Открытые пакеты необходимо хранить в запечатанном состоянии при температуре 4 °C и использовать в течение 7 дней после вскрытия. Запрещено использовать размягченные или поврежденные пакеты.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION