



SafCider™ AS-2



АКТИВНЫЕ
СУХИЕ ДРОЖЖИ

ДЛЯ ПРИДАНИЯ СЛАДОСТИ И УТОНЧЕННОСТИ ВАШЕМУ СИДРУ

Состав:

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

Рекомендации по применению:

- Для **сладких и сухих сидров** из свежих или концентрированных яблочных соков.
- Свежий ароматический профиль (яблоко, цитрусовые) с богатыми фруктовыми нотами (яблочное пюре), создающий хорошую общую утонченность. Сладкий и округлый вкус. *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:

- Очень хорошая способность к заселению среды даже при чувствительности к киллерному фенотипу
- Средне-быстрая кинетика брожения
- Широкий диапазон температур брожения: 10–30°C
- Низкая потребность в азоте: Соотношение YAN** (мг/л)/сахар(г/л) > 0,7–0,8
- Хорошее усвоение фруктозы
- Рекомендуемое начальное содержание SO₂, не более: 100 мг/л и низкая выработка ацетальдегида и SO₂
- Среднее потребление яблочной кислоты (до 0,9 г/л)
- Средняя выработка 2-фенилэтанола и эфиров. Хороший баланс между ацетатными (амиловыми) и этиловыми (фруктовыми) эфирами

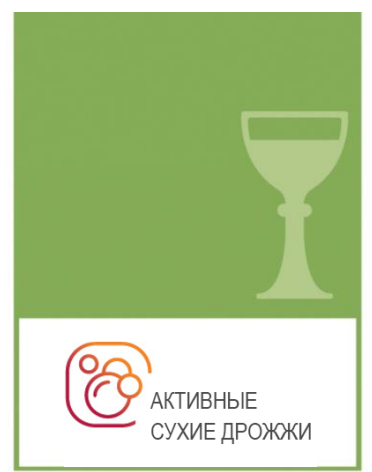
Дозировка:

10–20 г/гл для первого брожения

* Согласно «The Yeasts, A Taxonomic Study» 5-й выпуск, C.P. Kurtzman and J.W. Fell, 2011.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Процесс регидратации:



наука 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