



Utilisée pour la fermentation Très Haute Gravité (THG). Forte tolérance à l'éthanol, capable d'atteindre 18% alc v/v, selon le protocole et le substrat. **Très bonne tolérance à la pression osmotique et aux températures de fermentation élevées** (levure osmotolérante et thermotolérante). Cette souche montre d'**excellents rendements** lors de la fermentation à THG, permettant d'optimiser la capacité de production et de réaliser des économies notables en énergie. Produit généralement des profils d'alcool neutres. Fermente tous types de moûts ou de jus à base de grains, de pommes de terre de de canne à sucre, ou de solution de sucre pur.

**INGREDIENTS :** Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E491 (monoestérate de sorbitane)

**FERMENTATION :** Optimum 25°C - 35°C. Cette levure peut fermenter à des températures plus basses avec une cinétique plus lente. À des températures plus élevées, cette levure peut fermenter avec des rendements d'alcool plus faibles.

**DOSAGE :** 30 – 50 g/hl

**INSTRUCTIONS DE REHYDRATION :**

- ❖ Saupoudrer la levure dans 10 fois son poids d'eau ou de moût stérile à une température de 25°C – 35 °C
- ❖ Laisser reposer 15 minutes.
- ❖ Remuer délicatement
- ❖ Ensemencer dans le fermenteur

**SPECIFICATIONS:**

% matière sèche:	94.0 – 96.5
Cellules viables à l'ensachage:	> 15 x 10 <sup>9</sup> / gram
Bactéries totales:	< 1 x 10 <sup>4</sup> / gram
Bactéries acétiques:	< 1 x 10 <sup>3</sup> / gram
Lactobacillus:	< 1 x 10 <sup>4</sup> / gram

Micro-organismes pathogènes : conforme à la réglementation.

**STOCKAGE**

Lors du transport : le produit peut être transporté et stocké à température ambiante pour des périodes n'excédant pas trois mois sans que cela n'affecte ses performances.  
A destination finale : Stocker au frais (< 10°C) et au sec.

**DUREE DE VIE**

Se référer à l'emballage pour la DDM.  
Les sachets ouverts doivent être refermés et stockés à 4°C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser les sachets mous ou endommagés.

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité de l'alcool final, nous conseillons fortement aux utilisateurs de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.

FICHE TECHNIQUE - SafSpirit™ HG-1 - Rev: APR2016

