

Levadura activa seca para la producción de tequilas y mezcales



Safteq Blue

INGREDIENTES

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante (E491)

PROPIEDADES

Levadura seleccionada por Fermentis y CIATEJ por su alta eficiencia en fermentaciones de jugos de agave destinados a la producción de tequila o mezcal, suplementados o no con otros tipos de azúcares. Los resultados alcanzados se deben a su capacidad de tolerar algunas sustancias tóxicas presentes en el jugo. Posee mayor tolerancia a la presión osmótica y al alcohol, lo que permite trabajar en condiciones de "High Gravity" y altas temperaturas. Presenta una velocidad de fermentación superior a las clásicas cepas tequileras, acortando el tiempo de fermentación.

PREPARACIÓN DE LA LEVADURA (REHIDRATACIÓN)

Al ser una levadura activa seca, se recomienda rehidratarla antes de su utilización. En un recipiente limpio, colocar agua estéril o mosto diluido (3 partes de mosto y una de agua) a 35 - 38 °C, en una cantidad equivalente a 5 a 10 veces el peso de la levadura a rehidratar. Luego, esparcir la levadura sobre la superficie del agua formando una capa homogénea, dejar reposar 5 minutos y comenzar inmediatamente el proceso de resuspensión, agitando suavemente hasta la completa disolución de los grumos y obtención de una crema homogénea. El proceso no debe durar más de 30 minutos y la temperatura no debe descender de los 35 °C. Luego de completado el proceso, la crema puede ser adicionada directamente al mosto a 32 °C, ya sea en propagación o en fermentación.

DOSIS

Inoculación directa (sin propagación): 0,5 g/l de levadura seca, que equivale aproximadamente a 10 millones de células viables por mililitro.

Inoculación indirecta (con propagación corta): Cuando existen instalaciones apropiadas, es posible realizar ciclos de propagación cortos (hasta 8 horas). La propagación se inicia con 0,25 - 0,5 g/l de levadura activa seca en propagadores de un tamaño que oscila entre la décima y vigésima parte de un fermentador. Se debe generar biomasa suficiente como para obtener aproximadamente 5 - 10 millones de células viables por mililitro al inicio en fermentación, luego de la transferir la totalidad de la biomasa crecida en el propagador.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE FERMENTACIÓN: 28 – 40 °C. Temperatura óptima: 30 – 34 °C

PACKAGING

Disponible en dos presentaciones: 20 sachets cerrados al vacío de 500 g, acondicionados en caja de cartón o 1 sachet x 10 kg cerrado al vacío en caja de cartón.

ALMACENAJE

Es preferible almacenar la levadura en sitios frescos, con temperaturas alrededor de los 10 °C. Los sachets abiertos deben ser sellados y almacenados a 4 °C. En estas condiciones, la levadura debe utilizarse en los siguientes 7 días. Se recomienda no utilizar sachets blandos o dañados.

VENCIMIENTO

Fermentis recomienda el uso de la levadura dentro de los 36 meses de su fecha de producción, siempre y tanto hayan sido almacenadas bajo condiciones recomendadas en la sección "Almacenaje".

ANÁLISIS TÍPICO

| | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| % peso seco: | 94,0 – 96,5 |
| Células vivas durante el envasado: | > 20 x 10 ⁹ / gramo |
| Bacterias totales: | < 1 x 10 ⁴ / gramo |
| Bacterias ácido acéticas: | < 1 x 10 ³ / gramo |
| Lactobacilus: | < 1 x 10 ³ / gramos |
| Micro organismos patógenos: | De acuerdo a las regulaciones |

