

 **Levadura activa seca para producción de tequila y mezcales**

Safteq Silver



INGREDIENTES

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

PROPIEDADES

Levadura clásica tequilera, utilizada desde hace varios años por la industria. Fue seleccionada gracias a su buen desempeño en jugos de agave destinados a la producción tequila y mezcales. Fermenta muy bien jugos de agave suplementados con azúcares que no provienen del agave, como por ejemplo melazas de caña o sacarosa.

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 en 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 7 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 3,5 - 7 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:

25 – 35 °C. Temperatura óptima: 28 – 33 °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:	> 14 x 10 ⁹ / gramo
Bacterias totales:	< 1 x 10 ⁴ / gramo
Bacterias ácido acéticas:	< 1 x 10 ³ / gramo
Lactobacillus:	< 1 x 10 ³ / gramos
Micro organismos patógenos:	De acuerdo a las regulaciones

The obvious choice for beverage fermentation

