

Gyümölcs erjesztésekhez javasolt köszönhetően a **fruktofil** karakterének. Semleges törzs ként van jelentve, de néhány esetben finomított és kiegyensúlyozott észtereket hoz létre. **Alacsony nitrogén igény** és **magas alkohol tűrés**. Nagyon jó lehetőség a legtöbb **gyümölcsből készíthető párlat, calvados, brendi készítéshez**. Nagyon jó eredmények agávé párlat készítésnél.

ÖSSZETÉTEL: Élesztő (*Saccharomyces bayanus*), emulgeálószer E491 (szorbitán-monosztearát)

ERJESZTÉSI HŐMÉRSÉKLET: Optimális: 15°C – 32°C (59.0°F – 89.6°F). Ez az élesztő lehet, hogy alacsonyabb hőmérsékleten erjeszt lassabb kinetikával. Magasabb hőmérsékleten, ez élesztő előfordulhat, hogy alacsonyabb alkohol hozammal erjeszt.

ADAGOLÁS JAVASLAT: 30 – 50 g/hl

REHIDRATÁCIÓS UTÁÍTÁSOK:

- ❖ Rehidratáljuk az élesztőt tízszeres mennyiségű vízben vagy cefrében 25°C – 35 °C (77.0°F – 95.0°F) között.
- ❖ Pihentessük 15 percig
- ❖ Kíméletesen keverjük el
- ❖ Adagolja az oldatot a tételhez

TÍPUS ANALÍZIS:

% száraz tömeg:	94.0 – 96.5
Életképes sejtek csomagoláskor:	> 15 x 10 ⁹ / gram
Össze baktérium:	< 1 x 10 ⁴ / gram
Ecetsav baktériumok:	< 1 x 10 ³ / gram
<i>Lactobacillus</i> :	< 1 x 10 ⁴ / gram
Patogén mikroorganizmusok:	a rendeletnek megfelelően

TÁROLÁS

Szállítás közben: A termék szállítható és tárolható szoba hőmérsékleten, 3 hónapnál kevesebb ideig a hatáscsökkenés elkerülése végett.

A szállítási célhelyen: hűvös, száraz helyen tárolandó (<10°C/50°F)

SZAVATOSSÁGI IDŐ

A tasakon feltüntetett ideig őrzi meg a szavatosságát. Nyitott vagy kiszakadt tassarok tárolása kötelezően 4°C kell hogy történjen, és a nyitástól számított 7 napon belül fel kell használni. Ne használjunk puha, vagy sérült tasakokat.

Értékesítési célra történő alkohol készítés előtt erőteljesen ajánljuk a használóknak, hogy végezzenek próbákat, tekintettel az élesztő hatásaira.

Technikai adatlap - SafSpirit™ FD-3 - Ell: OCT.2017