



SafCider™ AB-1



ACTIVE
DRY YEAST

ALEGEREA CORECTA PENTRU UN CIDRU ECHILIBRAT

Ingrediente:

Drojdie (*Saccharomyces bayanus**), Emulsifiant: monostearat de sorbitan

Recomandari utilizare:

- Pentru **toate tipurile de cidru, dulci sau seci** obtinute din suc proaspat sau suc concentrat de mere.
- **Profil aromatic delicat combinand notele fresh (de mar) si cele elaborate (de sos de mar) de fruct cu un gust echilibrat respectand structura cidrului.** *Va rog sa retineti ca aceste observatii sunt bazate pe teste realizate dupa retete frantuzesti de cidru.*
- Potrivit pentru conditii dificile de fermentatie si mixuri cu siropuri de zahar.

Caracteristici tehnice:

- Putere de sedimentare excelenta, factor killer sensibil
- Cinetica regulata
- **Spectru larg de temperatura de fermentare: 10-30°C (50-86°F)**
- **Necesar de azot asimilabil foarte scazut: Ratia YAN**(mg/L)/Zahar(g/L) > 0.7**
- **Asimilare foarte buna a fructozei**
- Nivelul initial maxim recomandat de SO₂ : 125mg/L
- **Consum mare de acid malic (pana la 1.5 g/L)**
- **Productie medie de 2-phenylethanol si isoamyl acetat.**
Notele amilice pot fi imbunatatite in special cand ratia YAN/Zahar > 1

Dozare:

10 - 20 g/hl pt prima fermentatie

30 - 40 g/hl pt a doua fermentatie

* According to « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman and J.W. Fell, 2011.

**YAN = Yeast Available Nitrogen



Procedura de rehidratare:



- **Inoculare directa**

Turnati drojdia la suprafata **unei cantitati de suc de cel putin 10 ori greutatea sa** (eventual la suprafata rezervorului plin sau in timpul umplerii rezervorului, dupa limpezire). Amestecati incet evitand formarea aglomerarilor.

Transferati cu o pompa in mod deschis imediat in rezervor (sau omogenizati volumul rezervorului).

- **Cu rehidratare**

Turnati drojdia la suprafata **unei cantitati de apa la temperatura camerei de cel putin 10 ori greutatea sa**. Amestecati incet evitand formarea aglomerarilor.

Asteptati 20 de minute si apoi transferati cu o pompa in mod deschis imediat in rezervor.

Ambalare:

Cutie cu 160 plicuri de 5g, ambalate in atmosfera controlata (Greutate neta cutie: 800 g)

Cutie cu 20 pachete vidate de 500g (Greutate neta cutie: 10 kg)

Cutie cu 1 pachet vidat de 10 Kg (Greutate neta cutie: 10 kg)

Termen de valabilitate si depozitare:

Continutul mare de substanta uscata al drojdiei noastre asigura o depozitare optima in ambalajul original la temperaturi nu mai mari de 20°C (68°F) (pentru 3 ani) si 10°C (50°F) pentru o perioada extinsa (4 ani).

The data contained in this technical sheet are the exact transcription of our knowledge of the product at the mentioned date. They are the exclusive property of Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. It is of the user responsibility to make sure that the usage of this particular product complies with the legislation.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION