



SafCider™ TF-6



ACTIVE
DRY YEAST

MAXIMIZEAZA FRUCTUOZITATEA CIDRULUI TAU

Ingrediente:

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

Recomandari utilizare:

- Pentru **cidruri dulci** obtinute din suc proaspat de mere.
- Intensitate si complexitate aromatica foarte mare ce conduc la note fresh fructate (mar, banana, para, citrice si fructi exotice) combinate cu note elaborate de fructe (sos de mere). *Va rog sa retineti ca aceste observatii sunt bazate pe teste realizate dupa retete frantuzesti de cidru.*
- Gust dulce si rotund intarit de senzatii de bomboane .

Caracteristici tehnice:

- **Cinetica medie spre redusa**
- **Spectru larg de temperatura de fermentare: 10-30°C (50-86°F), ideal 15-25°C (59-77°F).**
- **Necesar ridicat de azot direct asimilabil: Ratia YAN**(mg/L)/Zahar(g/L) > 0.9**
- Asimilare medie a fructozei
- Nivel initial maxim recomandat de SO₂: 50mg/L. **Productie foarte mica de acetaldehida si SO₂.**
- **Consum mare de acid malic (pana la 1.4g/L)**
- Productie medie de 2-phenylethanol si **foarte mare de isoamyl acetat (bomboana-banana)**

Dozare:

20 - 40 g/hl pt prima fermentare

* 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 5 g, ambalate in atmosfera controlata (Greut. neta cutie: 800 g)

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

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

Termen de valabilitate:

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).

