



**Gyümölcs erjesztésekhez** javasolt köszönhetően a **fruktofil** karakterének. Semleges törzsként van jelente, 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 agavé 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, az 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 <sup>9</sup> / gram |
| Összes baktérium:               | < 1 x 10 <sup>4</sup> / gram  |
| Ecetsav baktériumok:            | < 1 x 10 <sup>3</sup> / gram  |
| <i>Lactobacillus</i> :          | < 1 x 10 <sup>4</sup> / 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 tasakok 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 felhasználóknak, hogy végezzenek próbákat, tekintettel az élesztő hatásaira.**

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

