

Ethanol Red® Levure sèche pour alcool

Ingrédients :	Levure (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), agent de réhydratation												
Caractéristiques :	Ethanol Red® est une souche développée spécialement pour la production d'éthanol industriel. Sa haute tolérance aux fortes concentrations en sucre et en éthanol permet d'obtenir une concentration en éthanol finale supérieure à 18 % (v/v) ainsi qu'un nombre élevé de cellules notamment dans des fermentations de très haute gravité. Cette souche permet d'obtenir un excellent rendement en éthanol même à des températures élevées (jusqu'à 40C).												
Dosage:	Ensemencement direct (sans propagation) Un minimum de 0,25 grammes de levure sèche par litre de moût est nécessaire pour atteindre une concentration initiale de cellules viables de plus de 5 millions par millilitre dans la cuve de fermentation. Ensemencement indirect (propagation courte) : Dans les conditions technologiques actuelles, et en appliquant des mesures sévères de contrôles de contamination, la levure sèche peut être propagée pendant une courte période. La quantité de levure requise doit décroître en conséquence.												
Instructions pour l'ensemencement :	Réhydrater dans 5 fois son poids d'eau stérile ou de moût à une température de 35C +/- 5C pendant 15-30min pour préparer la levure à la fermentation et assurer une homogénéisation de qualité.												
Température de fermentation :	30C - 40C.												
Packaging:	1 caisse-outre de 10 kg, en carton												
Stockage :	Conserver dans un endroit frais (<10C) et sec. Les sachets ouverts doivent être fermés hermétiquement et stockés à 4C. A utiliser dans les 7 jours suivant l'ouverture. Les sachets mous ou endommagés ne doivent en aucun cas être utilisés.												
Durée de conservation :	24 mois à compter de la date de fabrication dans les conditions de stockage indiquées. Voir date d'expiration inscrite sur le sachet.												
Spécifications :	<table><tr><td>% matière sèche :</td><td>94.0 - 96.5</td></tr><tr><td>Cellules viables à l'ensemencement :</td><td>> 14 x 10⁹ / gramme</td></tr><tr><td>Bactéries totales :</td><td>< 1 x 10⁴ / gramme</td></tr><tr><td>Bactéries acétiques :</td><td>< 1 x 10³ / gramme</td></tr><tr><td>Lactobacilles :</td><td>< 1 x 10³ / gramme</td></tr><tr><td>Micro-organismes pathogènes :</td><td>Conforme à la législation</td></tr></table>	% matière sèche :	94.0 - 96.5	Cellules viables à l'ensemencement :	> 14 x 10 ⁹ / gramme	Bactéries totales :	< 1 x 10 ⁴ / gramme	Bactéries acétiques :	< 1 x 10 ³ / gramme	Lactobacilles :	< 1 x 10 ³ / gramme	Micro-organismes pathogènes :	Conforme à la législation
% matière sèche :	94.0 - 96.5												
Cellules viables à l'ensemencement :	> 14 x 10 ⁹ / gramme												
Bactéries totales :	< 1 x 10 ⁴ / gramme												
Bactéries acétiques :	< 1 x 10 ³ / gramme												
Lactobacilles :	< 1 x 10 ³ / gramme												
Micro-organismes pathogènes :	Conforme à la législation												
Important :	Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité finale de l'alcool, nous recommandons de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.												