

Safdistil C-70 Levure sèche pour alcool

Ingrédients :	Levure (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), agent de réhydratation.												
Caractéristiques :	Levure sèche de qualité supérieure pour la production d'une large gamme d'alcools. Cette souche est capable de fermenter différents substrats (mélasses, C-starch, grains) à des températures variant de 25 à 35C. Elle permet la production d'alcools incolores et neutres en goût.												
Dosage:	Ensemencement direct (sans propagation) Un minimum de 0,5 grammes de Safdistil C-70 par litre de moût est nécessaire pour atteindre une concentration initiale en cellules viables supérieure à 10 millions par millilitre dans la cuve de fermentation. Ensemencement indirect (propagation courte - inférieure à 10h) : Dans les conditions technologiques actuelles et en appliquant des contrôles sévères de contaminations, la levure sèche peut être propagée pendant une courte période. La quantité de levure requise doit être diminuée en conséquence.												
Instructions pour l'ensemencement :	Réhydrater la levure dans 5 fois son poids d'eau ou de moût stérile à une température de 35C +/- 5C pendant 15-30min. La réhydratation permet une activité rapide de la levure en fermentation et d'assurer une parfaite homogénéisation de la crème lors de l'ensemencement.												
Température de fermentation :	25-35C												
Packaging:	Caisse outre de 2x5Kg												
Stopckage :	Conserver dans un endroit frais (<10C) et sec. Les sachets ouverts doivent être refermés hermétiquement et conservés à 4C. Ils doivent être utilisés 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 recommandées. 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'ensachement :</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'ensachement :	> 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'ensachement :	> 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 d'alcool, nous recommandons de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.												