



## INGREDIENTS

Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante (E491)

## PROPIEDADES

Levadura seleccionada por Fermentis y el CIATEJ para fermentar jugos de Agave tequilana weber variedad azul, destinados a la producción de tequila, suplementados o no con otros tipos de azúcares. Su excelente performance en este medio se debe a la capacidad de tolerar sustancias tóxicas, como furfurales, normalmente presentes en los jugos de agave. Posee también, elevada tolerancia a la presión osmótica y al alcohol, que permite trabajar en condiciones de "High Gravity" y a las temperaturas extremas. Presenta una velocidad de fermentación muy superior a cepas clásicas tequileras, acortando los tiempos del proceso.

## PREPARACION

Al ser una levadura activa seca, se recomienda rehidratarla antes de su utilización. En un recipiente limpio, colocar agua estéril a 35-38 °C, en una cantidad equivalente a 5 a 10 veces el peso de la levadura a rehidratar. Luego esparcir la levadura sobre la superficie del agua formando una capa homogénea, dejar reposar 5 minutos y comenzar inmediatamente el proceso de resuspensión, agitando suavemente hasta la completa disolución de los grumos y obtención de una crema homogénea. El proceso no debe durar más de 30 minutos y la temperatura no debe descender de los 35 °C. Luego completado el proceso, la crema puede ser adicionada directamente al mosto a 32 °C, ya sea en propagación o en fermentación.

## DOSIS

**Inoculación directa** (sin propagación): 0,5 g/l de levadura seca, que equivale aproximadamente a 10 millones de células viables por mililitro.

**Inoculación indirecta** (con propagación corta): Cuando existen instalaciones apropiadas, es posible realizar ciclos de propagación cortos (hasta 8 horas). La propagación se inicia con 0,5 g/l de levadura activa seca en propagadores de un tamaño que oscila entre la décima y vigésima parte de un fermentador. Se debe generar biomasa suficiente como para obtener 10 millones de células viables por mililitro en fermentación, luego de la transferir la totalidad de la biomasa crecida en el propagador.

## TEMPERATURA RECOMENDADA DE FERMENTACIÓN: 32 °C

## PACKAGING

Disponible en dos presentaciones: 20 sachets cerrados al vacío de 500 g, acondicionados en caja de cartón o 1 sachet x 10 kg cerrado al vacío en caja de cartón.

## ALMACENAJE

Es preferible almacenar la levadura en sitios frescos, con temperaturas menores a los 10 °C. Los sachets abiertos deben ser sellados y almacenados a 4 °C. En estas condiciones, la levadura debe utilizarse en los próximos 7 días. Se recomienda no utilizar sachets blandos o dañados.



## SafTeq Blue

### VENCIMIENTO

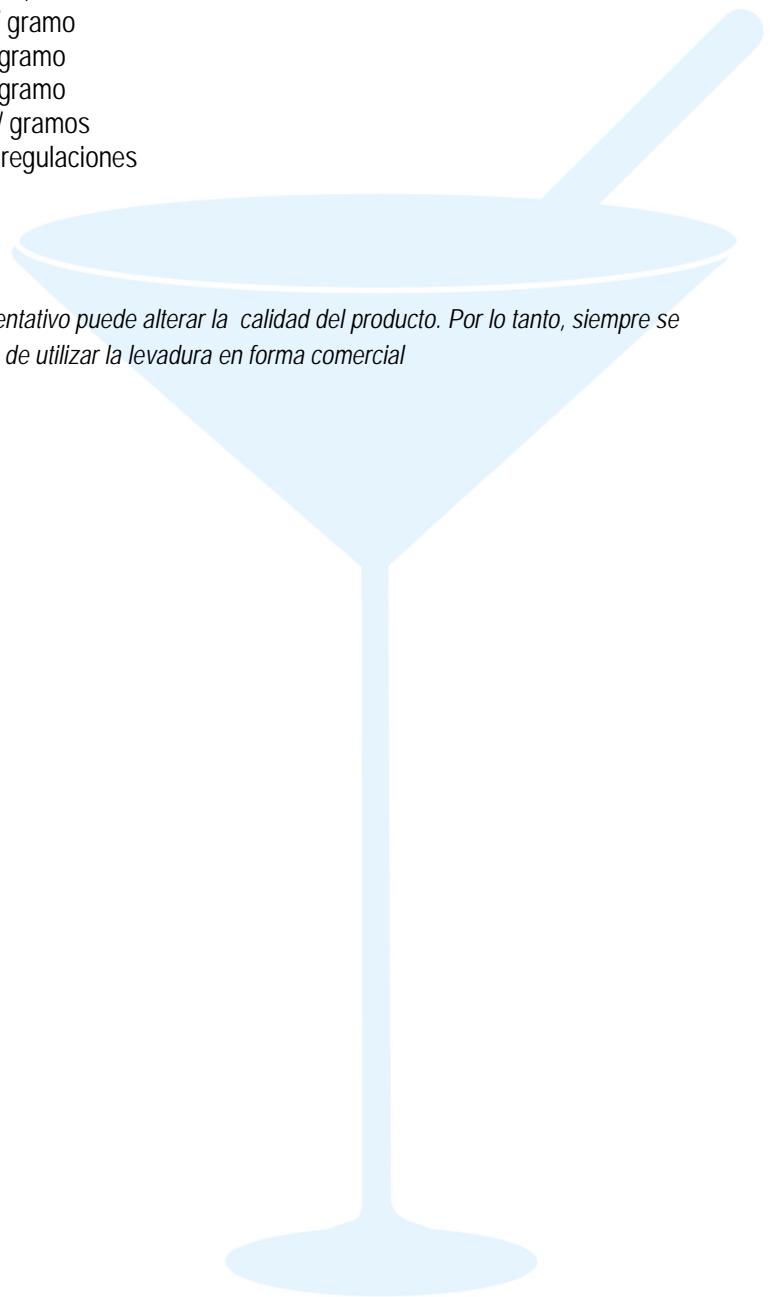
Fermentis recomienda el uso de la levadura dentro de los 24 meses de su fecha de producción, siempre y tanto hayan sido almacenadas bajo condiciones recomendadas en la sección "Almacenaje".

### ANÁLISIS TÍPICO

% peso seco:	94,0 – 96,5
Células vivas durante el envasado:	> 14 x 10 <sup>9</sup> / gramo
Bacterias totales:	< 1 x 10 <sup>4</sup> / gramo
Bacterias ácido acéticas:	< 1 x 10 <sup>3</sup> / gramo
Lactobacillus:	< 1 x 10 <sup>3</sup> / gramos
Micro organismos patógenos:	de acuerdo a las regulaciones

#### NOTA IMPORTANTE

*Informase que cualquier cambio en el proceso fermentativo puede alterar la calidad del producto. Por lo tanto, siempre se recomienda la implementación de ensayos antes de utilizar la levadura en forma comercial*



The obvious choice for beverage fermentation    