



Se utiliza en la **fermentación con alta concentración de sólidos (VHG)**. Alto nivel de tolerancia al etanol (capacidad de alcanzar el 18 % v/v) dependiendo del proceso y del sustrato. **Muy buena resistencia a la presión osmótica y a las altas temperaturas de fermentación** (levadura termotolerante). Esta cepa ofrece **buen rendimiento** durante la fermentación con **alta concentración de sólidos**, lo cual permite maximizar la capacidad de producción y reducir en gran medida los costos energéticos. En general produce perfiles de alcohol neutros. **Permite fermentar todo tipo de pulpas, mostos o jugos** elaborados a partir de cualquier clase de grano, papas u otro tipo de almidón, sustratos de caña de azúcar, jugo de tequila o agave, y soluciones de azúcar pura.

INGREDIENTES: Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), agente emulsionante E491 (monoestearato de sorbitano)

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: Óptima: De 25 a 35 °C (de 77 a 95 °F). Esta levadura puede fermentar a temperaturas menores si se utilizan cinéticas (fermentativas) más lentas. A temperaturas mayores, esta levadura puede fermentar con niveles más bajos de rendimiento de alcohol.

INSTRUCCIONES DE DOSIFICACIÓN: De 30 a 50 g/hl

INSTRUCCIONES DE REHIDRATACIÓN:

- ❖ Rehidrate la levadura en una concentración de 10 veces su volumen de agua o mosto a una temperatura de 25 a 35 °C (de 77 a 95 °F).
- ❖ Deje reposar durante 15 minutos
- ❖ Agite suavemente
- ❖ Vierta en el recipiente fermentador

ANÁLISIS TÍPICO:

% de peso seco:	De 94 a 96,5
Células viables en envasado:	> 20 x 10 ⁹ / gramo
Bacteria total:	< 1 x 10 ⁴ / gramo
Bacterias del ácido acético:	< 1 x 10 ³ / gramo
Lactobacilos:	< 1 x 10 ⁴ / gramo
Microorganismos patógenos:	de conformidad con las normas vigentes

ALMACENAMIENTO

Durante el transporte: El producto puede transportarse y almacenarse a temperatura ambiente por períodos no superiores a 3 meses sin afectar su desempeño.

En destino final: Almacenar en un lugar seco y fresco (<10 °C/50 °F).

VIDA ÚTIL

Utilizar preferentemente antes de la fecha de caducidad impresa en el envase.

Una vez abiertos, los envases deben sellarse, almacenarse a 4 °C (39 °F) y utilizarse en un período de 7 días. No utilizar un envase si está blando o dañado.

Debido a la manera en que la levadura afecta la calidad del producto de alcohol final, recomendamos enfáticamente a los usuarios que efectúen ensayos de fermentación antes de utilizar nuestros productos con fines comerciales.

HOJA DE DATOS TÉCNICOS - SafSpirit™ HG-1 - Rev.: ABRIL DE 2016

The obvious choice for beverage fermentation

