



Una cepa robusta para propósitos múltiples y una de las opciones más populares entre los destiladores. Produce **un alcohol de muy alta calidad a partir de toda clase de sustratos**, con congéneres sutiles. Se utiliza ampliamente en el Caribe y América Central para la elaboración de **alcoholes y aguardientes potables de buena calidad** a partir de caña de azúcar o melazas. Ofrece un desempeño muy bueno en jugo de agave (mezcales y tequila). Es una opción adecuada para la fermentación de pulpa de grano de concentración baja y media.

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

**TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN:** Óptima de 25 a 33 °C (de 77 a 91,4 °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:	> 15 x 10 <sup>9</sup> / gramo
Bacteria total:	< 1 x 10 <sup>4</sup> / gramo
Bacterias del ácido acético:	< 1 x 10 <sup>3</sup> / gramo
Lactobacilos:	< 1 x 10 <sup>4</sup> / 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

**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™ C-70 - Rev.: ABRIL DE 2016

