

SafCider™ AS-2

LeMag

www.centrumfermentacji.pl

**Zapewniają cydrom
słodczy oraz złożoność.**

Skład:

Drożdże (*Saccharomyces cerevisiae*), Emulgator: monostearynian sorbitanu.

Wskazania przy stosowaniu:

- Do cydrów o wszystkich poziomach słodczy produkowanych ze świeżych lub skoncentrowanych soków jabłkowych.
- Świeży profil aromatyczny (jabłka i cytrusy) połączony z nutami przetworzonych owoców (mus jabłkowy) zapewnia złożoność aromatyczną. W ustach odczucie słodczy i duża cielistość. (*Obserwacje oparte na próbkach z użyciem francuskiej receptury cydru*)

Charakterystyka fermentacji:

- Tworzenie zbitego osadu mimo braku charakteru 'killer'.
- Dynamika fermentacji regularna do intensywnej.
- Szeroki zakres temperatury fermentacji: 10-30°C (50-86°F).
- Umiarkowane zapotrzebowanie na azot: Stosunek YAN (mg/L) / cukry (g/L) > 0,7 – 0,9
- Dobra przyswajalność fruktozy.
- Maksymalny, początkowy poziom SO₂: 100 mg/L. Niska produkcja aldehydu octowego i SO₂.
- Umiarkowany metabolizm kwasu jabłkowego (do 0,9g/L).
- Umiarkowana produkcja 2-fenyloetanolu (aromat płatków róży) i estrów. Dobry balans pomiędzy estrami amyłowymi (jabłka i banany) i etylowymi (aromat owocowy).

Dawkowanie:

- 10 - 20 g/hl przy pierwszej fermentacji

Procedura uwadniania:

Bezpośrednie zaszczepienie:

Dodać drożdże na powierzchnię moszczu. Ilość moszczu powinna wynosić minimum 10-krotność wagi drożdży. Dodatek przeprowadzić najlepiej bezpośrednio do zbiornika np. podczas napełniania po procesie klarowania. Delikatnie wymieszać, aby uniknąć powstawania grudek lub je rozbić. Przełać do zbiornika poprzez pompowanie wraz z napowietrzaniem (lub dokładnie wymieszać zawartość całego zbiornika).

Z wcześniejszym uwadnianiem:

Dodać drożdże do wody wymieszanej z moszczem (50/50) w temperaturze pokojowej. Ilość wody i moszczu powinna wynosić minimum 10-krotność wagi drożdży. Delikatnie wymieszać, aby uniknąć powstawania grudek lub je rozbić. Odczekać 20 minut, a następnie przełać do zbiornika poprzez pompowanie wraz z napowietrzaniem.

Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu (najlepiej przechowywać w lodówce).