

SafCider™ TF-6

Zapewniają cydrom
pełnię owocowego smaku.

LeMag

www.centrumfermentacji.pl

Skład:

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

Wskazania przy stosowaniu:

- Do słodkich cydrów ze świeżych soków jabłkowych.
- Bardzo intensywny i złożony profil aromatyczny zbudowany z nut świeżych (jabłka, banany, gruszki, cytrusy, egzotyczne owoce) i przetworzonych owoców (mus jabłkowy).
(*Obserwacje oparte na próbkach z użyciem francuskiej receptury cydru*)
- Słodycz i pełnia (krągłość) w ustach.

Charakterystyka fermentacji:

- Regularna do wolnej dynamiki fermentacji.
- Szeroki zakres temperatury fermentacji: 10-30°C (50-86°F), zalecany 15-25°C (59-77°F).
- Wysokie zapotrzebowanie na azot: Stosunek YAN (mg/L) / cukier (g/L) > 0,9.
- Średnia przyswajalność fruktozy.
- Maksymalny, początkowy poziom SO₂: 50 mg/L . Niska produkcja aldehydu i SO₂.
- Silny metabolizm kwasu jabłkowego (powyżej 1,4 g/L).
- Umiarkowana produkcja 2-fenyletanolu (aromat płatków róży) i bardzo wysoka produkcja octanu izoamylu (aromaty landrynkowo-bananowe).

Dawkowanie:

- 20 - 40 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 całą zawartość 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).