



SafCider™ AB-1

(ex-SafCider™)



ACTIVE
DRY YEAST

THE RIGHT CHOICE FOR BALANCED CIDERS

Ingredients:

Yeast (*Saccharomyces cerevisiae**), emulsifier: sorbitan monostearate (E/INS 491)

Usage recommendations:

- For **all types of sweet and dry ciders** from fresh or concentrated apple juices.
- **Delicate aromatic profile combining fresh (apple) and elaborated fruit (applesauce) notes with a balanced mouthfeel respecting cider structure.** *Please note that those observations are based on French cider recipe trials.*
- Suitable for difficult fermentation conditions and mixes with sugar syrups.

Technical characteristics:

- Excellent settlement strength even with its sensitive to killer phenotype
- Regular kinetic
- **Broad fermentation temperature spectrum: 10-30°C (50-86°F)**
- **Very low nitrogen requirements: Ratio YAN**(mg/L)/Sugar(g/L) > 0.7**
- **Very good assimilation of fructose**
- Maximum initial SO₂ level recommended: 125mg/L – 0.016 oz/gal
- **High malic acid consumption (up to 1.5 g/L – 0.20 oz/gal)**
- **Medium 2-phenylethanol and isoamyl acetate producer.**
Amylic notes can be enhanced especially when YAN/Sugar >1
- **Alcohol tolerance: 18 % v/v.**

Dosage:

10 to 20 g/hl - 0,013 to 0.026 oz/gal **for first fermentation**

30 to 40 g/hl - 0,040 to 0.053 oz/gal **for prise de mousse**

* According to « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman and J.W. Fell, 2011.

**YAN = Yeast Available Nitrogen



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



ACTIVE
DRY YEAST

Rehydration procedure:



Lesaffre know-how and continuous yeast production process improvement generates an **exceptional quality of dry yeasts able to resist to a very wide range of uses, incl. cold or no rehydration conditions, without affecting their viability, kinetic and/or analytical profile.** Choose usage conditions that fit the best your needs:

Direct inoculation

Pour the yeast on the surface of **at least 10 times their weight of must** (possibly directly on the top of the tank or during tank filling after clarification). Gently stir to avoid or break clumps. **Immediately transfer into the tank via a pumping over with aeration** (or homogenize tank volume).

With prior rehydration

Pour the yeast on the surface of **10 times their weight of tap water at room temperature**. Gently stir to avoid or break clumps. **Wait for 20 minutes and transfer into the tank via a pumping over with aeration.**

Packaging:

Box of 160 controlled atmosphere packed sachets of 5g - 0.17oz each (Full box net weight: 800g – 28.22oz)

Carton of 20 vacuum-packed sachets of 500g – 17.63oz each (Full box net weight: 10 kg - 352.74oz)

Carton of 1 vacuum-packed box of 10 Kg (Full box net weight: 10 kg - 352.74oz)

Storage:

When storing for 6 months or less: the product must be stored under 25°C (77°F). To store more than 6 months: the product must be stored under 15°C (59.0°F). For a short period not exceeding 7 days, simply store in a cool, dry place.

Shelf life:

48 months from production date. Refer to "best before" date printed on the sachet. Opened sachets must be sealed and stored at 4°C (39°F) or lower and used within 7 days of opening. Do not use damaged sachets.

The data contained in this technical sheet are the exact transcription of our knowledge of the product at the mentioned date. They are the exclusive property of Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. It is of the user responsibility to make sure that the usage of this particular product complies with the legislation.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafCider™ AB-1

(ex-SafCider™)



AKTIVE
TROCKENHEFE

DIE RICHTIGE WAHL FÜR AUSGEWOGENE APFELWEINE

Inhaltsstoffe:

Hefe (*Saccharomyces bayanus**), Emulgator: Sorbitanmonostearat (E/INS 491)

Anwendungsempfehlungen:

- Für alle süßen und trockenen Apfelweine aus frischem Apfelsaft oder Apfelsaftkonzentrat.
- Das feine Aromaprofil kombiniert frische (Apfel) und komplexe Fruchtnoten (Apfelmus) mit einem ausgewogenen Mundgefühl, das die Struktur des Apfelweins wahrt. *Bitte beachten Sie, dass diese Beobachtungen auf französischen Apfelweinproben basieren.*
- Für schwierige Gärbedingungen geeignet, auch für Mischungen mit Zuckersirup.

Technische Merkmale:

- Ausgezeichnetes Absetzverhalten trotz Empfindlichkeit gegen den Killerfaktor.
- Normale Gär-Kinetik
- Großer Gärungstemperaturbereich: 10 – 30 °C
- Sehr geringer Stickstoffbedarf: YAN-Verhältnis**(mg/l)/Zucker (g/l) > 0,7
- Sehr gute Aufnahme von Fructose
- Empfohlener maximaler anfänglicher SO₂-Gehalt: 125 mg/l
- Hoher Apfelsäureverbrauch (bis zu 1,5 g/l)
- Mittlere Produktion von 2-Phenylethanol und Isoamylacetat.
Verstärkte Amylnoten, besonders wenn YAN/Zucker > 1

Dosierung:

10 bis 20 g/hl bei der ersten Gärung

30 bis 40 g/hl bei der Nachgärung zur Kohlensäurebildung

* Laut „The Yeasts, A Taxonomic Study“ 5th edition, C.P. Kurtzman and J.W. Fell, 2011.

**YAN = Yeast Available Nitrogen (Hefe-assimilierbarer Stickstoff)



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

AKTIVE
TROCKENHEFE

Rehydratation:



Anstellen: Das Know-how von Lesaffre und die ständige Verbesserung unserer Hefeproduktionsverfahren sorgen für eine **außergewöhnliche Qualität unserer Trockenhefen, die einem sehr breiten Spektrum an Anwendungsbedingungen, einschließlich Kälte und Trockenheit, standhalten, ohne dass ihre Lebensfähigkeit, ihre Kinetik oder ihr analytisches Profil beeinträchtigt werden.** Die Brauer können die Anwendungsbedingungen wählen, die ihren Anforderungen am besten entsprechen, d. h.:

Direktes Anstellen

Geben Sie die Hefe auf die Oberfläche von **mindestens dem 10-Fachen ihres Gewichts an Most** (eventuell direkt im Tank vorgelegt oder während des Befüllens des Tanks nach der Klärung). Rühren Sie vorsichtig um, um Klumpen zu vermeiden oder zu lösen. **Geben Sie die Mischung unverzüglich in den Tank und pumpen Sie den Most mit Belüftung um** (oder homogenisieren Sie das Tankvolumen).

Mit vorheriger Rehydratation

Geben Sie die Hefe auf die Oberfläche des **10-Fachen ihres Gewichts an handwarmem Leitungswasser**. Rühren Sie vorsichtig um, um Klumpen zu vermeiden oder zu lösen. **Warten Sie 20 Minuten, geben Sie die Mischung in den Tank und pumpen sie den Most mit Belüftung um.**

Verpackung:

Karton mit 160 unter Schutzgasatmosphäre verpackten Beuteln à 5 g (Gesamtnettogewicht des Kartons: 800 g)

Karton mit 20 vakuumverpackten Beuteln à 500 g (Gesamtnettogewicht des Kartons: 10 kg)

Karton mit 1 vakuumverpackten 10-kg-Packung (Gesamtnettogewicht des Kartons: 10 kg)

Haltbarkeit und Lagerung:

Der hohe Anteil an Trockenmasse garantiert bei unserer Hefe eine optimale Lagerfähigkeit in der Originalverpackung bei maximal 20 °C (drei Jahre). Bei 10 °C ist eine längere Lagerung möglich (vier Jahre).

Die in diesem technischen Datenblatt enthaltenen Daten entsprechen exakt unseren Kenntnissen über das Produkt zum angegebenen Datum. Diese Datenblätter sind das exklusive Eigentum von Fermentis®, einer Abteilung von S.I.Lesaffre. Es liegt in der Verantwortung des Anwenders sicherzustellen, dass die Verwendung dieses bestimmten Produkts den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



SafCider™ AB-1

(ex-SafCider™)



LEVURE
SÈCHE ACTIVE

LE BON CHOIX POUR DES CIDRES ÉQUILIBRÉS

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces bayanus**), émulsifiant E/INS491 (monostéarate de sorbitane)

Recommandations d'utilisation :

- Pour **tous les types de cidre doux à extra-bruts** fabriqués à partir de jus de pommes frais ou concentré.
- **Profil aromatique délicat associant des notes de fruits frais (pomme) et élaborés (compote de pommes) offrant un équilibre en bouche respectant la structure du cidre.** *Veuillez noter que ces observations sont fondées sur des essais d'une recette de cidre français.*
- Convient à des conditions de fermentation difficiles et des mélanges jus et sirops de sucre.

Caractéristiques techniques :

- Excellente implantation, même avec son phénotype Killer sensible.
- Cinétique régulière
- **Large plage de températures de fermentation : 10-30 °C**
- **Très faibles besoins en azote : ratio YAN**(mg/l)/Sucre(g/l) > 0,7**
- **Très bonne assimilation du fructose**
- Niveau de SO₂ maximum recommandé : 125 mg/l
- **Consommation élevée d'acide malique (jusqu'à 1,5 g/l)**
- **Production moyenne de 2-phényléthanol et acétate d'isoamyle.**
Notes amyliques pouvant être renforcées, en particulier quand YAN/Sucre > 1

Dosage :

10 à 20 g/hl **pour la fermentation principale**
30 à 40 g/hl **pour la prise de mousse**

* D'après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5^e édition, C.P. Kurtzman et J.W. Fell, 2011.

**YAN = Azote disponible pour la levure



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



LEVURE
SÈCHE ACTIVE

Ensemencement :



Avec notre label E2U™, vous avez le choix : vous pouvez réhydrater ou bien ensemer directement ; tout dépend de votre équipement, de vos habitudes et de vos envies.

Inoculation directe

Verser la levure sur la surface de l'équivalent **d'au moins 10 fois son poids de moût** (éventuellement directement sur le dessus de la cuve ou pendant le remplissage de la cuve après la clarification). Mélanger doucement pour éviter ou dissocier les agrégats. **Transférer immédiatement dans la cuve à la surface du moût avec aération** (ou homogénéiser le volume de la cuve).

Avec réhydratation préalable

Verser la levure sur la surface de l'équivalent **d'au moins 10 fois son poids d'eau à température ambiante**. Mélanger doucement pour éviter ou dissocier les agrégats. **Patienter 20 minutes et transférer dans la cuve à la surface du moût avec aération.**

Conditionnement :

Boîte de 160 sachets sous atmosphère contrôlée de 5 g chacun (poids net de la boîte remplie : 800 g)

Carton de 20 sachets sous vide de 500 g chacun (poids net de la boîte remplie : 10 kg)

Carton de 1 boîte sous vide de 10 kg (poids net de la boîte remplie : 10 kg)

Stockage :

Pendant moins de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 25 °C. Pendant plus de 6 mois : le produit doit être stocké à une température de 15 °C. Pour une courte période, ne dépassant pas 7 jours, stocker dans un endroit frais et sec.

Durée de conservation :

48 mois à compter de la date de production. Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être refermés de manière hermétique, stockés à 4 °C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION