



SafCider™ TF-6



ACTIVE
DRY YEAST

TO MAXIMIZE THE FRUITINESS OF YOUR CIDER

Ingredients:

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

Usage recommendations:

- For **sweet ciders** from fresh apple juices.
- **Very high aromatic intensity and complexity** towards fresh fruity notes (apple, banana-pear, red, citrus and exotic fruits) combined with interesting elaborated fruit notes (applesauce). *Please note that those observations are based on French cider recipe trials.*
- **Sweet and round mouthfeel strengthening candy like sensation.**

Technical characteristics:

- **Regular slow kinetic**
- **Broad fermentation temperature spectrum: 10-30°C (50-86°F), ideally 15-25°C (59-77°F).**
- **High nitrogen requirements: Ratio YAN**(mg/L)/Sugar(g/L) > 0.9**
- Medium assimilation of fructose
- Maximum initial SO₂ level recommended: 50mg/L. **Very low production of acetaldehyde and SO₂.**
- **High malic acid consumption (up to 1.4g/L– 0.18 oz/gal)**
- Medium 2-phenylethanol and **very high isoamyl acetate (candy-banana) producer**
- **Alcohol tolerance: 6 % v/v.**

Dosage:

20 to 40 g/hl – 0,026 to 0,053 oz/gal for first fermentation

* 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



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 soft or 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™ TF-6



AKTIVE
TROCKENHEFE

FÜR BESONDERS FRUCHTIGE APFELWEINE

Inhaltsstoffe:

Hefe (*Saccharomyces cerevisiae**), Emulgator: Sorbitanmonostearat (E/INS491)

Anwendungsempfehlungen:

- Für **süße Apfelweine** aus frischem Apfelsaft.
- **Sehr intensives Aromaprofil und hohe Komplexität** durch frische Fruchtnoten (**Apfel, Banane, Birne, Waldbeeren, Zitrus- und exotische Früchte**), kombiniert mit interessanten Noten verarbeiteter Früchte (**Apfelmus**). *Bitte beachten Sie, dass diese Beobachtungen auf Versuchen mit französischen Apfelweinrezepten basieren.*
- **Süßes und rundes Mundgefühl mit anhaltender Süße.**

Technische Merkmale:

- **Normale bis langsame Kinetik**
- **Großer Gärtemperaturbereich: 10–30 °C, idealerweise 15–25 °C.**
- **Hoher Stickstoffbedarf: YAN-Verhältnis** (mg/l)/Zucker(g/l) > 0,9**
- Durchschnittliche Aufnahme von Fructose
- Empfohlener maximaler anfänglicher SO₂-Spiegel: 50 mg/l. **Sehr geringe Produktion von Acetaldehyd und SO₂**
- **Hoher Apfelsäureverbrauch (bis zu 1,4 g/l)**
- Mittlere Produktion von 2-Phenylethanol und **sehr hohe Produktion von Isoamylacetat (Bonbon, Banane)**

Dosierung:

20 bis 40 g/hl bei der ersten Gärung

* 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



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™ TF-6



LEVURE
SÈCHE ACTIVE

POUR FAIRE RESSORTIR LES NOTES FRUITÉES DE VOTRE CIDRE

Ingrédients :

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

Recommandations d'utilisation :

- Pour les **cidres doux** fabriqués à partir de jus de pommes frais.
- **Très forte intensité et complexité aromatiques** révélant des notes de fruits frais (pomme, banane-poire, agrumes, fruits rouges et exotiques) combinées à d'intéressantes notes de fruits élaborés (compote de pommes). *Veuillez noter que ces observations sont fondées sur des essais d'une recette de cidre français.*
- **Douceur et rondeur en bouche** renforçant la sensation de manger un bonbon.

Caractéristiques techniques :

- Cinétique lente régulière
- Large plage de températures de fermentation : 10-30 °C, idéalement 15-25 °C
- Besoins en azote élevés : ratio YAN**(mg/l)/Sucre(g/l) > 0,9
- Assimilation moyenne du fructose
- Niveau de SO₂ maximum recommandé : 50 mg/l. **Très faible production d'acétaldéhyde et de SO₂.**
- **Consommation élevée d'acide malique (jusqu'à 1,4 g/l)**
- Production moyenne de 2-phényléthanol et très élevée d'acétate d'isoamyle (bonbon-banane)

Dosage :

20 à 40 g/hl pour la **fermentation principale**

* 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



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