

Recommended for **fruit fermentation** due to its **fructophilic** character. Reported as a neutral strain, but in some cases produces refined and balanced esters. **Low nitrogen demand** and **high resistance to alcohol**. Very good option to produce **most of fruits distillates, calvados, pears, brandies, etc.** Very good results in agave distillates.

**INGREDIENTS:** Yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsifier E491 (sorbitan monestearate)

**FERMENTATION TEMPERATURE:** Optimum: 15°C – 32°C (59.0°F – 89.6°F). This yeast may ferment at lower temperatures with slower kinetics. At higher temperatures, this yeast may ferment with lower alcohol yields.

**DOSAGE INSTRUCTIONS:** 30 – 50 g/hl

**REHYDRATION INSTRUCTIONS:**

- ❖ Rehydrate the yeast in 10 times its volume of water or wort at 25°C – 35 °C (77.0°F – 95.0°F).
- ❖ Leave to rest for 15 minutes
- ❖ Gently stir
- ❖ Pitch in the fermentor

**TYPICAL ANALYSIS:**

|                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| % dry weight:              | 94.0 – 96.5                   |
| Viable cells at packaging: | > 15 x 10 <sup>9</sup> / gram |
| Total bacteria:            | < 1 x 10 <sup>4</sup> / gram  |
| Acetic acid bacteria:      | < 1 x 10 <sup>3</sup> / gram  |
| <i>Lactobacillus</i> :     | < 1 x 10 <sup>4</sup> / gram  |
| Pathogenic microorganisms: | in accordance with regulation |

**STORAGE**

During transport: The product can be transported and stored at room temperature for periods of time not exceeding 3 months, without affecting its performance.

At final destination: Store in cool (<10°C/50°F), dry conditions.

**SHELF LIFE**

Refer to best before end date printed on the sachet.

Opened sachets must be sealed and stored at 4°C (39°F) and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets.

**Given the impact of yeast on the quality of the final alcohol, we strongly advise users to make fermentation trials before any commercial usage of our products.**

TECHNICAL DATA SHEET - SafSpirit™ FD-3 - Rev: OCT.2017

Recommandée pour la fermentation des fruits, en raison de son caractère fructophile. Appréciée pour la production d'alcools neutres, elle produit dans certains cas des esters raffinés et équilibrés. Faible demande en azote et forte résistance à l'éthanol. Très bonne option pour produire la plupart des eaux de vie de fruits, des calvados, des poires, etc.

**INGREDIENTS :** Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E491 (monoestérate de sorbitane)

**FERMENTATION :** Optimum 15°C - 32°C. Cette levure peut fermenter à des températures plus basses avec une cinétique plus lente. À des températures plus élevées, cette levure peut fermenter avec des rendements d'alcool plus faibles.

**DOSAGE :** 30 – 50 g/hl

**INSTRUCTIONS DE REHYDRATION :**

- ❖ Saupoudrer la levure dans 10 fois son poids d'eau ou de moût stérile à une température de 25°C – 35 °C
- ❖ Laisser reposer 15 minutes.
- ❖ Remuer délicatement
- ❖ Ensemencer dans le fermenteur

**SPECIFICATIONS:**

|                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| % matière sèche:                | 94.0 – 96.5                   |
| Cellules viables à l'ensachage: | > 15 x 10 <sup>9</sup> / gram |
| Bactéries totales:              | < 1 x 10 <sup>4</sup> / gram  |
| Bactéries acétiques:            | < 1 x 10 <sup>3</sup> / gram  |
| Lactobacillus:                  | < 1 x 10 <sup>4</sup> / gram  |

Micro-organismes pathogènes : conforme à la réglementation.

**STOCKAGE**

Lors du transport : le produit peut être transporté et stocké à température ambiante pour des périodes n'excédant pas trois mois sans que cela n'affecte ses performances.

A destination finale : Stocker au frais (< 10°C) et au sec.

**DUREE DE VIE**

Se référer à l'emballage pour la DDM.

Les sachets ouverts doivent être refermés et stockés à 4°C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser les sachets mous ou endommagés.

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité de l'alcool final, nous conseillons fortement aux utilisateurs de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.

FICHE TECHNIQUE - SafSpirit™ FD-3 - Rev: APR2016