

SafCider™ AB-1

LeMag

Dobrze zbalansowane cydrylicy.

www.centrumfermentacji.pl

Skład:

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

Wskazania przy stosowaniu:

- Do cydrów o wszystkich poziomach słodyczy, produkowanych ze świeżych lub skoncentrowanych soków jabłkowych.
- W celu uzyskania delikatnego profilu aromatycznego, łączącego nuty świeżych (jabłek) i przetworzonych owoców (mus jabłkowy) oraz zbalansowanego smaku podkreślającego strukturę cydrylicy. (*Obserwacje oparte na testach z użyciem francuskiej receptury produkcji cydrylicy.*)
- Odpowiednie do trudnych fermentacji oraz fermentacji nastawów z syropem cukrowym.

Charakterystyka fermentacji:

- Tworzenie zbitego osadu mimo braku charakteru 'killer'.
- Regularna dynamika fermentacji.
- Szeroki zakres temperatury fermentacji: 10-30°C (50-86°F).
- Bardzo niskie zapotrzebowanie na azot: Stosunek YAN**(mg/L)/cukry (g/L) > 0,7.
- Bardzo dobra przyswajalność fruktozy.
- Duża odporność na SO₂. Maksymalny, początkowy poziom SO₂: 125 mg/L .
- Silny metabolizm kwasu jabłkowego (redukcja do 1,5 g/L).
- Umiarkowana produkcja 2-fenyletanolu (aromat płatków róży) i octanu izoamylu (aromat banów i gruszek). Znaczne zwiększenie produkcji aromatów gdy stosunek YAN/cukry > 1

Dawkowanie:

- 10 - 20 g/hl przy pierwszej fermentacji.
- 30 - 40 g/hl przy fermentacji w butelkach.

Procedura uwadniania:

Bezpośrednie zaszczepienie:

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

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 przebrać do zbiornika poprzez pompowanie wraz z napowietrzaniem.

Przechowywanie:

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