

# SafCider™ AC-4

# LeMag

Idealny do produkcji świeżych i rześkich cydrów.

[www.centrumfermentacji.pl](http://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.
- Intensywny, świeży, profil aromatyczny (jabłka, kwiaty) z rzeźkością/świeżością w ustach podkreślającą strukturę cydru. (*Obserwacje oparte na próbkach z użyciem francuskiej receptury cydru.*)
- Odpowiednie do trudnych fermentacji oraz fermentacji nastawów z syropem cukrowym.

## Charakterystyka fermentacji:

- Tworzenie zbitego osadu dzięki charakterowi 'killer'.
- Szybka dynamika fermentacji.
- Szeroki zakres temperatury fermentacji: 10-30°C (50-86°F).
- Niskie zapotrzebowanie na azot: Stosunek YAN\*\*(mg/L)/cukry (g/L) > 0,7 – 0,8.
- Bardzo dobra przyswajalność fruktozy.
- Maksymalny, początkowy poziom SO<sub>2</sub>: 75 mg/L.
- Bardzo ograniczony metabolizm kwasu jabłkowego (mniej niż 0,4 g/L).
- Umiarkowana produkcja 2-fenyletanolu (aromat płatków róży) i octanu izoamylu (aromat banów i gruszek). Wysoka produkcja estrów etylowych (owocowych).

## 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. 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 zawartość całego 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).