FT\_SFSPI\_FRUIT

V\_EN\_102009

***Safspirit Fruit***

**Ингредиенты**

Дрожжи (Saccharomyces bayanus), эмульгатор e491 (sorbitan monestearate)

**Описание**

Дрожжи Safspirit Fruit были специально выработаны для ассимиляции фруктозы, в том числе обладают устойчивостью к высоким концентрациям спирта, при этом позволяя перегонным аппаратам получать спирты на основе сливы, вишни, груши и т.д.

**Инструкция по регидратации**

* Регидратацию дрожжей осуществлять стерильной водой или суслом в соотношении 1:10 соответственно
* Оставить на 15 мин
* Аккуратно перемешать
* Задать в бродильную ёмкость

**Рекомендуемая дозировка**

30-50 г/гл (30-50 г/100л)

**Температура брожения**

15-32 °C (59-90F)

**Упаковка**

20 x 500г герметичная вакуумная упаковка (саше)

**Условия хранения**

Хранить в прохладном (<10°C), сухом месте.

Открытый пакет должен быть герметично закрыт и храниться при 4°C (39F), а также использован в течении 7 дней со дня вскрытия упаковки. Не использовать мягкие и повреждённые пакеты.

**Срок годности**

Конечная дата срока годности указана на упаковке. 24 месяца с даты производства дрожжей при рекомендованных условиях хранения.

**Типовые анализы**

Вес сухого вещества (%) 94,0-96,5

Количество жизнеспособных клеток в упаковке >15\*109 г

Общее число бактерий < 1\*104 г

Уксуснокислые бактерии < 1\*103 г

Молочнокислые бактерии < 1\*104 г

Патогенные микроорганизмы соответствует нормам

**Гарантии**

Safspirit Fruit сертифицирован, как безглютеновый продукт, не содержащий ГМО.

**Важная информация**

Любое изменение процесса брожения может привести к изменению качества конечного продукта. Поэтому перед использованием рекомендуется провести испытания брожения.

Fermentis division of S.I.Lesaffre BP

3029 – 137 Rue Gabriel Péri - 59703 Marcq en Baroeul Cedex – FRANCE

Tel. +33(0)3 20 81 62 75 – Fax. +33(0)3 20 81 62 75

[www.fermentis.com](http://www.fermentis.com/) – fermentis@lesaffre.fr