



# Safcider

## INGRÉDIENTS

- Levure (*Saccharomyces bayanus*<sup>\*</sup>), émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E491)

## RECOMMANDATIONS

- Pour la production de cidre même en conditions de fermentation difficiles

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Excellente sédimentation
- Large spectre de température de fermentation: 10–30°C
- Fonctionne à des niveaux de pH faibles: à partir 2,9
- Faible besoin en azote : à partir de 150ppm d'azote assimilable
- Excellente assimilation du fructose
- Rendement sucre/alcool: 16.3 g/L pour 1% alc./vol.
- Niveau maximum de SO<sub>2</sub> recommandé: 70 mg/L
- Niveau minimum de turbidité recommandé: 50 NTU

## DOSAGE

- 20 à 30 g/hl en fermentation principale
- 30 à 40 g/hl en prise de mousse / refermentation en bouteille

## REHYDRATION

- Réhydrater la levure dans dix fois son volume d'eau à 35–38°C
- Remuer pour éviter la formation de grumeaux et laisser reposer 15 minutes.
- **Ajouter progressivement du moût provenant de la cuve (2 à 3 ajouts)** de sorte que la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C. Cette étape permet à la levure de s'acclimater et évite les chocs thermiques.

*Exemple: Si le moût à ensemer est à 14°C, la température du levain ne devrait pas dépasser les 24°C avant l'inoculation.*

- **Mélanger** et laisser reposer 8 à 10 minutes après chaque addition.
- Ensemer pendant un remontage avec aération

**La procédure de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.**

## DUREE DE VIE

4 ans à partir de la date de production

*Les données contenues dans cette fiche technique sont la retranscription exacte de nos connaissances à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis Division de SI Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'utilisation de ce produit en particulier est en accord avec la législation en cours.*

\* d'Après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5<sup>ème</sup> édition, C.P. Kurtzman and J.W. Fell, 2011.

