

## SafMead™ Twist

### ИДЕАЛЬНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НАПИТКОВ НА МЕДОВОЙ ОСНОВЕ

SafMead™ Twist был выведен компанией Fermentis R&D в результате многочисленных микровинификаций различных сортов мёда в сотрудничестве с французским исследовательским институтом и представителями медоварной отрасли.

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор Е491

#### ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

##### Способность к брожению:

Быстрая и нормальная кинетика брожения

Рекомендуемое максимальное содержание алкоголя: до 15% об.

Рекомендуемый температурный диапазон: 14–30°C

Потребность в азоте: от низкой до средней: соотношение YAN (мг/л) / Сахара (г/л) = 0,7.

##### Метаболические характеристики:

POF + (придаёт гвоздичные или пряные ноты)

Низкое или среднее образование летучих кислот

Высокая устойчивость к SO<sub>2</sub> (от 50 до 75 мг/л)

Среднее образование SO<sub>2</sub>

#### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Благодаря своему POF+-характеру, SafMead™ Twist производит медовуху с прямыми нотами, преимущественно гвоздичными. Медовуха, приготовленная с использованием SafMead™ Twist, раскрывается приятными нотами миндаля и фундука.

SafMead™ Twist также характеризуется умеренным образованием этиловых эфиров, что приводит к фруктовым и цветочным нотам с приятным продолжительным послевкусием.

#### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТА:

Два разных вида мёда с добавлением 50 г/л диаммонийфосфата (ДАФ), 18°C



**ПРИМЕНЕНИЕ:** Hoy-hay Lesaffre и постоянное совершенствование процесса производства дрожжей позволяют получать сухие дрожжи исключительного качества, способные выдерживать широкий спектр условий, включая обходную акклиматизацию, холодную среду или отсутствие регидратации, без ущерба для их жизнеспособности, кинетических и/или аналитических характеристик. Виноделы могут использовать наши дрожжи E2U™ в соответствии с процессом, который наилучшим образом соответствует их потребностям:

**ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ:** 10-25°C

**ДОЗИРОВКА:** 20 г/л.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:**

**СПОСОБ 1:** Внесите необходимое количество дрожжей непосредственно в сусло в бродильном чане, тщательно гомогенизируя весь объём. В качестве альтернативы, высыпьте необходимое количество дрожжей на поверхность объёма, объём которого не менее чем в 10 раз превышает вес сусла. Аккуратно перемешайте, чтобы избежать образования комков. Немедленно перенесите дрожжи в бродильный чан и гомогенизируйте весь объём.

**СПОСОБ 2:** Аккуратно всыпьте необходимое количество дрожжей в воду температурой 15–37°C, объём которой в 10 раз превышает вес сусла. Аккуратно перемешайте до завершения регидратации дрожжей, избегая образования комков. Оставьте на 20 минут и добавьте дрожжевую массу в бродильный чан, тщательно перемешивая.

**КОНТРОЛЬНЫЕ ИЗМЕРЕНИЯ:**

Жизнеспособные дрожжи:  $> 1,0 * 10^{10}$  КОЕ/г

Чистота: > 99,999%

Молочнокислые бактерии: < 1 КОЕ/ $10^3$  дрожжевых клеток

Уксуснокислые бактерии: < 1 КОЕ/ $10^7$  дрожжевых клеток

Общее количество бактерий: < 5 КОЕ/ $10^4$  дрожжевых клеток

«Дикие» дрожжи: < 1 КОЕ/ $10^3$  дрожжевых клеток

Патогенные микроорганизмы: в соответствии с нормативными требованиями

<sup>1</sup>Анализ проведен в соответствии с нашим исследованием НАССР.

**ХРАНЕНИЕ:** 48 месяцев от даты производства. В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не влияет на их характеристики. В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при температуре <10°C.

**МИНИМАЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ:** Необходимо использовать до даты, указанной на упаковке. Открытые пакеты должны быть запечатаны, храниться при температуре 4°C и использоваться в течение 7 дней с момента открытия. Мягкие или поврежденные пакеты не должны быть использованы.