

FICHA TÉCNICA

RENAISSANCE YEAST *Levedura seca activa não OGM*

Ingredientes	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	> 99%
Emulsionante E491	< 1%

Especificações produto levedura seca activa	
Parâmetro	Especificação
Humidade	< 8%
Células viáveis	$\geq 1 \times 10^{10}$ CFU/g
Leveduras selvagens	$< 1 \times 10^5$ CFU/g
Bolores	$< 1 \times 10^3$ CFU/g
Bactérias lácticas	$< 1 \times 10^5$ CFU/g
Salmonella	Ausente em 25 g
Coliformes	< 100 CFU/g
Chumbo	< 2 mg/kg DWB
Mercúrio	< 1 mg/kg DWB
Arsénio	< 3 mg/kg DWB
Cádmio	< 1 mg/kg DWB

Instruções de armazenamento:

Armazene na embalagem original sem abrir, entre 4-15 °C numa zona seca afastada da luz solar. Não congelar! Embalagens abertas devem ser seladas e armazenadas a 4 °C e usadas até 7 dias depois da abertura. Não utilize embalagens perfuradas ou danificadas.

Taxa de inoculação:

200-350 g/1000 L

Instruções de rehidratação:

1. Num recipiente estéril, prepara uma mistura de água sem cloro e mosto com um Brix de 6-8 e a 38-42 °C que seja 10 vezes o peso da levedura
2. Misturar suavemente a levedura na mistura e reservar por 20 minutos para permitir a rehidratação..

3. Depois da rehidratação, começar a adicionar lentamente mosto à mistura a cada 5 minutos para permitir aclimatação. Não baixe a temperatura mais de 5 °C em cada adição de mosto.
4. Quando a temperatura da suspensão de levedura for menos de 10 °C de diferença para o mosto a ser inoculado, adicione lentamente a suspensão ao tanque de fermentação..

Nota: Adicionar directamente levedura seca activa ao mosto não é recomendado.