

FICHA TÉCNICA

RENAISSANCE YEAST ORGANICO *Levadura seca activa no OGM*

Ingredientes	
<i>Saccharomyces cerevisiae Organico</i>	> 99%

Especificações produto levadura seca activa	
Parámetro	Especificaciones
Humedad	< 10.5%
Células viables	$\geq 1 \times 10^{10}$ CFU/g
Levaduras salvages	< 1×10^5 CFU/g
Mohos	< 1×10^3 CFU/g
Bacterias lácticas	< 1×10^5 CFU/g
Salmonella	Ausente en 25 g
Coliformes	< 100 CFU/g
Pb	< 2 mg/kg DWB
Hg	< 1 mg/kg DWB
As	< 3 mg/kg DWB
Cd	< 1 mg/kg DWB

Instrucciones de almacenamiento:

Almacenar en envase original cerrado, entre 4-15 ° C en un lugar seco lejos de la luz solar. No congelar! Envases abiertos deben ser sellados y almacenados a 4 ° C y se utilizan dentro de 7 días después de la apertura. No utilice envases perforados o dañado

Dosis de inoculación:

250 - 400 g/1000 L

Instrucciones de rehidratación:

1. En un recipiente estéril, preparar una mezcla de agua sin cloro y mosto con un grado Brix de 6-8 y 38-42 ° C de temperatura, que es 10 veces el peso de la levadura
2. Mezclar suavemente la levadura y reservar durante 20 minutos para permitir la rehidratación..
3. Después de la rehidratación, comience lentamente añadir el mosto a la mezcla cada 5 minutos para permitir la aclimatación. No bajar la temperatura más de 5 ° C en cada adición de mosto.
4. Cuando la temperatura de la suspensión de levadura es inferior a 10 ° C de diferencia para el mosto a ser inoculado, añadir lentamente la suspensión al tanque de fermentación..

Nota: No se recomienda añadir la levadura seca activa directamente en el mosto.