



Robust, multipurpose strain and one of the most popular within distillers. Produces **very high quality alcohol from all kinds of substrates**, with subtle congeners. Used extensively in the Caribbean and Central America for producing **good quality potable alcohol and rums** from sugar cane juice or molasses. Very good performance in agave juice (mezcales and tequila). Good option for low and medium gravity grain mash fermentation.

**INGREDIENTS:** Yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsifier E491 (sorbitan monestearate)

**FERMENTATION TEMPERATURE:** Optimum 25°C – 33°C (77.0°F – 91.4°F). This yeast may ferment at lower temperatures with slower kinetics. At higher temperatures, this yeast may ferment with lower alcohol yields.

**DOSAGE INSTRUCTIONS:** 30 – 50 g/hl

**REHYDRATION INSTRUCTIONS:**

- ❖ Rehydrate the yeast in 10 times its volume of water or wort at 25°C – 35 °C (77.0°F – 95.0°F)
- ❖ Leave to rest for 15 minutes
- ❖ Gently stir
- ❖ Pitch in the fermentor

**TYPICAL ANALYSIS:**

% dry weight:	94.0 – 96.5
Viable cells at packaging:	> 15 x 10 <sup>9</sup> / gram
Total bacteria:	< 1 x 10 <sup>4</sup> / gram
Acetic acid bacteria:	< 1 x 10 <sup>3</sup> / gram
Lactobacillus:	< 1 x 10 <sup>4</sup> / gram
Pathogenic microorganisms:	in accordance with regulation

**STORAGE**

During transport: The product can be transported and stored at room temperature for periods of time not exceeding 3 months, without affecting its performance.  
At final destination: Store in cool (<10°C/50°F), dry conditions.

**SHELF LIFE**

Refer to best before end date printed on the sachet.  
Opened sachets must be sealed and stored at 4°C (39°F) and used within 7 days of opening. Do not use soft or damaged sachets.

**Given the impact of yeast on the quality of the final alcohol, we strongly advise users to make fermentation trials before any commercial usage of our products.**

TECHNICAL DATA SHEET - SafSpirit™ C-70 - Rev: APR2016





Une souche robuste et polyvalente et l'une des plus populaires chez les distillateurs. Produit des **alcools de très haute qualité à partir de toutes sortes de substrats**, avec des congénères subtils. Utilisée largement dans les Caraïbes et en Amérique centrale pour produire de **l'alcool potable et des rhums premiums** à partir de jus de canne à sucre ou de mélasse. Très performante sur les jus d'agave. Bonne option pour la fermentation 100% grains avec une densité faible à moyenne.

**INGREDIENTS :** Levure (*Saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E491 (monoestérate de sorbitane)

**FERMENTATION :** Optimum 25°C - 33°C. Cette levure peut fermenter à des températures plus basses avec une cinétique plus lente. À des températures plus élevées, cette levure peut fermenter avec des rendements d'alcool plus faibles.

**DOSAGE :** 30 – 50 g/hl

**INSTRUCTIONS DE REHYDRATION :**

- ❖ Saupoudrer la levure dans 10 fois son poids d'eau ou de moût stérile à une température de 25°C – 35 °C
- ❖ Laisser reposer 15 minutes.
- ❖ Remuer délicatement
- ❖ Ensemencer dans le fermenteur

**SPECIFICATIONS:**

% matière sèche:	94.0 – 96.5
Cellules viables à l'ensilage:	> 15 x 10 <sup>9</sup> / gram
Bactéries totales:	< 1 x 10 <sup>4</sup> / gram
Bactéries acétiques:	< 1 x 10 <sup>3</sup> / gram
Lactobacillus:	< 1 x 10 <sup>4</sup> / gram

Micro-organismes pathogènes : conforme à la réglementation.

**STOCKAGE**

Lors du transport : le produit peut être transporté et stocké à température ambiante pour des périodes n'excédant pas trois mois sans que cela n'affecte ses performances.

A destination finale : Stocker au frais (< 10°C) et au sec.

**DUREE DE VIE**

Se référer à l'emballage pour la DDM.

Les sachets ouverts doivent être refermés et stockés à 4°C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser les sachets mous ou endommagés.

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité de l'alcool final, nous conseillons fortement aux utilisateurs de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.

FICHE TECHNIQUE - SafSpirit™ C-70 - Rev: JUN2017

