



Used for **Very High Gravity (VHG) fermentation**. High tolerance to ethanol, able to reach 18% v/v, depending on the process and substrate. **Very good resistance to the osmotic pressure and high fermentation temperatures** (thermotolerant yeast). This strain achieves **good yields** when fermenting **at VHG**, allowing maximized production capacity, generating incredible savings in energy. Generally produces neutral alcohol profiles. **Ferments all kind of mashes, worts, or juices** produced from any kind of grain, potatoes or other type of starches, sugar cane substrates, agave or tequila juice, and pure sugar solutions.

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

**FERMENTATION TEMPERATURE:** Optimum: 25°C – 35°C (77.0°F – 95.0°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:	> 20 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™ HG-1 - Rev: APR2016





Utilisée pour la fermentation Très Haute Gravité (THG). Forte tolérance à l'éthanol, capable d'atteindre 18% alc v/v, selon le protocole et le substrat. **Très bonne tolérance à la pression osmotique et aux températures de fermentation élevées** (levure osmotolérante et thermotolérante). Cette souche montre d'**excellents rendements** lors de la fermentation à THG, permettant d'optimiser la capacité de production et de réaliser des économies notables en énergie. Produit généralement des profils d'alcool neutres. Fermente tous types de moûts ou de jus à base de grains, de pommes de terre de de canne à sucre, ou de solution de sucre pur.

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

**FERMENTATION :** Optimum 25°C - 35°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'ensachage:	> 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™ HG-1 - Rev: APR2016

