



The **most famous** and almost inevitable strain for producing **Scotch and single malt whiskies**. Produces **great congeners**, suitable for the aging of the whiskies in barrels. **Good alcohol resistance** (over 15% v/v). Very good attenuation due to the **assimilation of complex sugars**, making it the best option for whiskies produced from malt, when enzyme additions are not allowed. **Good choice for continuous fermentation**. Despite its popularity in Scotland, it is suitable for producing all kind of whiskies or distilled grain (raw or malted) beverages that will be aged in barrels.

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

FERMENTATION TEMPERATURE: Optimum 20°C – 32°C (68.0°F – 89.6°F). This yeast may ferment at lower temperatures with slower kinetics. At higher temperatures, this yeast may ferment with lower alcohol yields.

DOSAGE INSTRUCTIONS: 50 – 80 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 ⁹ / gram
Total bacteria:	< 1 x 10 ⁴ / gram
Acetic acid bacteria:	< 1 x 10 ³ / gram
Lactobacillus:	< 1 x 10 ⁴ / 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™ M-1 - Rev: APR2016

The obvious choice for beverage fermentation





La souche la plus réputée et très largement utilisée pour la production de Scotch whisky et Single Malt. Produit de grands congénères, adaptés au vieillissement des whiskys en barriques. Bonne résistance à l'éthanol (>15% alc v/v). Très bonne atténuation en raison de l'assimilation des sucres complexes. Elle représente ainsi la meilleure option pour les whiskys produits à partir du malt, lorsque les additions d'enzymes ne sont pas autorisées. **Bon choix pour la fermentation continue.** Au-delà de sa popularité en Écosse, elle convient à la production de tous types de whiskys ou spiritueux à base de grains (crus ou maltés) qui seront vieillis en barriques.

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

FERMENTATION : Optimum 20°C - 32°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 : 50 – 80 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 ⁹ / gram
Bactéries totales:	< 1 x 10 ⁴ / gram
Bactéries acétiques:	< 1 x 10 ³ / gram
Lactobacillus:	< 1 x 10 ⁴ / 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™ M-1 - Rev: JUN2017

