



EN STOCK

Safcider Levure pour la production de cidre.

Safcider Levure pour la production de cidre.

EN STOCK

2,00€

QUANTITÉ 1



EN SAVOIR PLUS

# Safcider

## INGRÉDIENTS

Levure (Saccharomyces bayanus\*), émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E491)

## RECOMMANDATIONS

Pour la production de cidre même en conditions de fermentation difficiles

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Excellente sédimentation

Large spectre de température de fermentation: 10-30°C

Fonctionne à des niveaux de pH faibles: à partir 2,9

Faible besoin en azote : à partir de 150ppm d'azote assimilable

Excellente assimilation du fructose

Rendement sucre/alcool: 16.3 g/L pour 1% alc./vol.

Niveau maximum de SO2 recommandé: 70 mg/L

minimum de turbidité recommandé: 50 NTU

## DOSAGE

20 à 30 g/hl en fermentation principale

30 à 40 g/hl en prise de mousse / refermentation en bouteille

## REHYDRATION

Réhydrater la levure dans dix fois son volume d'eau à 25-28°C

émuer pour éviter la formation de grumeaux et laisser reposer 15 minutes.

Ajouter progressivement du moût provenant de la cuve (2 à 3 ajouts) de sorte que la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C. Cette étape permet à la levure de s'acclimater et évite les chocs thermiques.

Exemple: Si le moût à ensemencer est à 14°C, la température du levain ne devrait pas dépasser les 24°C avant l'inoculation.

Mélanger et laisser reposer 8 à 10 minutes après chaque addition.

Ensemencer pendant un remontage avec aération

La procédure de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.

## DUREE DE VIE

4 ans à partir de la date de production

Les données contenues dans cette fiche technique sont la retranscription exacte de nos connaissances à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis Division de SI Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'utilisation de ce produit en particulier est en accord avec la législation en cours.

Avis (1)

Par Jérôme R. (Plumelec, France) le 11 Oct. 2016 (Safcider Levure pour la production de cidre.) : (5/5) ★★★★★

bien

livraison rapide merci

[Twitter](#) [SIGNALER UN ABUS](#)

LES CLIENTS QUI ONT ACHETÉ CE PRODUIT ONT ÉGALEMENT ACHETÉ...

SACHETS À... 4,95€	KIT À BIÈRE... 14,95€	BARIL À... 7,95€	CHÂTEAU... 1,03€	MUSELET AVEC... 3,40€	HARD CIDER KIT 58,00€
CHÂTEAU... 1,35€	ETAMINE... 8,95€	CRUCHE... 3,70€	CHÂTEAU... 2,96€		

1 AUTRES PRODUITS DANS LA MÊME CATÉGORIE :



LEVURE...  
2,35€

NOTES ET AVIS CLIENTS

★★★★★ (5/5) 1 NOTE(S) - 1 AVIS/VOIR RÉPARTITION

[NOTER / ÉCRIRE UN COMMENTAIRE](#) [LIRE AVIS](#)

LE MAGASIN

16 ROUTE DE LOISON 62300 LENS

UNE QUESTION ? APPELÉZ NOUS AU :  
**03 21 28 42 38**

E-MAIL : [CLIQUEZ ICI !](#)