



## **Fermentis levure sèche SafCider TF6- 500 g**

Fermentis levure sèche SafCider TF6 - 500 g



**Marque :** Fermentis

**Référence :** 050.017.3

**Prix :** 31.50€

## **ermentis levure sèche SafCider TF6- 500 g**

Intensité et complexité aromatique très élevées à l'égard des notes de fruits frais (pomme, banane-poire, fruits rouges, agrumes et fruits exotiques), combiné à d'intéressantes notes de fruits travaillés (compote de pomme).

Doux et rond en bouche renforcé par une sensation de bonbon.

Veillez noter que ces observations sont basées sur des essais faits à partir de recette de cidre français.

## **Dosage/Température**

– 20 à 40 g/hl pour la première fermentation – 30 à 40 g/hl pour la prise de mousse– Large spectre de température de fermentation : 10-30 °C (50-86 °F).

## Utilisation

Pour les cidres doux à partir de jus de pommes frais.

Procédure de réhydratation :

? **Inoculation directe :**

Verse **facile d'utilisation** à la surface **d'au moins 10 fois son poids en moût** (si possible directement à la surface de la cuve ou durant le remplissage de la cuve après clarification). Mélanger doucement pour éviter ou casser les grumeaux. **Transférer immédiatement dans la cuve par remontage avec aération** (ou homogénéiser le volume de la cuve).

? **Avec réhydratation préalable :**

Image not found or type unknown

Verser la levure à la surface **de 10 fois son poids en eau du robinet à température ambiante**. Mélanger doucement pour éviter ou casser les grumeaux. **Attendre 20 minutes et transférer dans la cuve par remontage avec aération.**

[Lien vers la fiche du produit](#)