

# Red Label – Thermal Tolerance Alcohol Active Yeast

Red Label é uma cepa selecionada para a fermentação de bebidas alcoólicas. É tolerante a altos níveis de álcool, acidez e temperatura. Indicada para fermentação de bebidas à base de diferentes matérias-primas como cana de açúcar, melaço, grãos ou tubérculos.

## Características:

- Alta conversão alcoólica: otimiza a produção por suportar altos níveis de álcool.
- Suporta alta pressão osmótica (glicose até 60%).
- Segurança microbiológica: suporta pHs muito baixos, que inibem a ação de bactérias.
- Fermentação rápida: suporta altas temperaturas de fermentação (28-42 °C), o que acelera o processo
- Ampla gama de aplicações, para vários tipos de destilados.

## Especificações:

Item	Especificação
Umidade	<= 6,5 %
Contagem total de leveduras	>= 250 x 10 <sup>8</sup> /g
Viabilidade	>= 75%
Contagem de bactérias	<= 100000
Salmonella	Negativo



## Aplicação:

- **Adição direta no tanque de fermentação:**

**Dosagem do fermento Red Label:** 250 a 300 g/litros de mosto (5 x 10<sup>6</sup> cél/ml)

- **Propagação:**

Quando o equipamento e o processo permitirem, com rigoroso controle da infecção bacteriana e fornecimento da nutrição necessária à levedura: inocular para fermentar todo o açúcar em 8 a 10 horas. Tendo em conta o envelhecimento e a degeneração da levedura, o ciclo ideal de substituição das células deve ser de 72 horas. Ou seja, reiniciar o processo com o uso de leveduras secas a cada 72 horas para manter a eficiência e a qualidade da fermentação.

## Embalagens, estocagem e validade

Pacotes: 12g ou 500g

Armazenamento: em local fresco, seco e ventilado abaixo de 20 °C.

Validade: 24 meses.