



## FERMCIDRES A et B

### I – PRESENTATION

Levures sèches actives en sachet de 500g pour le **FERMCIDRE A** et 240g pour le **FERMCIDRE B**.

### II – COMPOSITION

≥ 99% de levures sèches actives *Saccharomyces cerevisiae* avec une concentration à  $1.10^{E10}$  ufc/g  $\pm 0.3$  log.

#### Spécificités des FERMCIDRES :

	Souches	Additif	Autorisé en BIO
A	INRA, NARBONNE (n° 7013).	Monoesterate de sorbitane E491 ( $\leq 1\%$ )	Non
B	KLINGELBERG	Aucun	Oui

### III – DOMAINE D'EMPLOI

**FERMCIDRE** sont des levures de type starter.

### IV – MODE D'EMPLOI

Réhydrater environ 500 g de **FERMCIDRE** dans 10 litres d'eau potable (exempte de chlore) additionnés de 5 % de sucre (500 g) réchauffés à 30/35°C. Laisser ainsi pendant 30 minutes minimum dans un grand récipient en raison de mousse formée, preuve du bon état de santé des levures.

Ensuite, apporter 10 litres du moût ou du cidre que l'on souhaite ensemercer et laisser en contact avec les levures préparées encore 30 minutes, pour qu'elles s'adaptent aux caractéristiques du produit (température, degré d'alcool, acidité...).

Ensemencer alors le moût ou le cidre avec la préparation et faire un remontage de suite et un autre après 24/48 heures. S'il n'est pas possible de faire un remontage, bien agiter et aérer pour permettre une bonne répartition des levures et leur multiplication. Il n'y a pas de risque d'oxydation pendant cette phase active, les levures consommant l'oxygène au fur et à mesure.

Ne jamais réhydrater le **FERMCIDRE** dans l'eau pure car les levures périraient par éclatement de leurs cellules (plasmolyse). Eviter également l'emploi du moût ou du cidre.

Influence de la température et de l'anhydride sulfureux.

**FERMCIDRE** fermente à des températures de 10/12°C ; on veillera à ne pas dépasser 30/35°C.

### V- DOMAINES D'UTILISATION ET DOSES D'EMPLOI

Les recommandations ci-dessous sont données à titre indicatif.

#### **OPTIMISATION DE LA PRODUCTION D'ALCOOL EN VUE DE LA DISTILLATION : 10 g/hl de FERMCIDRE.**

**FERMCIDRE** produit un degré d'alcool avec seulement 16,5 g de sucre par litre, ce qui permet d'augmenter de 5 à 10 % le rendement d'alcool. Corrélativement à cette fermentation, on observe en général une baisse de l'acidité des cidres.

**RELANCE D'UNE FERMENTATION INTERROMPUE** par un traitement trop énergétique du jus (après centrifugation, filtration ou traitement à l'anhydride sulfureux) : 4,5 g/hl de **FERMCIDRE**, possibilité d'apporter 20 g/hl de phosphate diammonique.

**FERMCIDRE** tolère 50 mg/litre de SO<sub>2</sub> pur.

### I – PRESENTATION

Active dry yeasts in sachets of 500g for **FERMCIDRE A** and 240g for **FERMCIDRE B**.

### II – COMPOSITION

≥ 99% of active dry yeast *Saccharomyces cerevisiae* with a concentration of  $1.10^{E10}$  cfu / g  $\pm 0.3$  log.

#### Specificities of the FERMCIDRES:

	Strains	Additif	Authorized in Organic Food
A	INRA, NARBONNE (n° 7013).	Sorbitan monoesterate E491 ( $\leq 1\%$ )	No
B	KLINGELBERG	None	Yes

### III - APPLICATION

**FERMCIDRE** are starter-type yeasts.

### IV – DIRECTIONS FOR USE

Rehydrate 500 g of **FERMCIDRE** in 10 liters of drinking water (chlorine-free) with 5 % of added sugar (500 g) warmed at 30/35°C. Leave as such during 30 minutes minimum in a large vessel due to formation of foam, proof that the yeasts are healthy.

Then, add 10 liters of the must or cider that is to be inoculated and keep in contact with the prepared yeasts again for 30 minutes, so that they can adapt to the characteristics of the product (temperature, alcohol level, acidity...).

Inoculate the must or the cider with this preparation, pump instantly and pump again after 24/48 hours. If that is not possible, agitate thoroughly and ventilate to allow a proper distribution of the yeasts and their multiplication. There is no risk of oxidation during this active part, the yeasts will consume the oxygen progressively.

Never rehydrate **FERMCIDRE** in pure water as yeasts would die by bursting of their cells (plasmolysis). Avoid also the use of must or cider.

Influence of the temperature and of the sulfurous anhydride.

**FERMCIDRE** ferments at temperatures of 10/12°C, never exceed 30/35°C.

### V- APPLICATIONS ET APPLICATION RATES

The recommendations below are given as an indication.

#### **ALCOHOL PRODUCTION OPTIMIZATION FOR DISTILLATION: 10 g/hl of FERMCIDRE.**

**FERMCIDRE** produces one degree of alcohol with only 16,5 g of sugar per liter, which allows to raise alcohol yield from 5 to 10 %. In parallel, a decrease of the cider acidity is generally observed.

**RESTART AN FERMENTATION INTERRUPTED** by a too strong treatment of the juice (after centrifugation, filtration or treatment by sulfurous anhydride): 4,5 g/hl of **FERMCIDRE**, possibility to add 20 g/hl of diammonium phosphate.

**FERMCIDRE** tolerates 50 mg/liter of pure SO<sub>2</sub>.





**PRISE DE MOUSSE EN BOUTEILLE** et consommation de l'oxygène incorporé lors de l'embouteillage : 2 g à 2,5 g/hl de **FERMCIDRE**. Filtrer le cidre auparavant sur terre rose, à une densité de 5 points supérieurs à la densité désirée dans le produit fini. Mettre en bouteille de préférence lorsque la fermentation repart.

**LUTTE CONTRE LE FRAMBOISE** : 20 à 40 g/hl de **FERMCIDRE**. Faire un collage à la gélatine si le produit est trouble et soutirer le jus clair, puis le filtrer sur terre rose pour éliminer les bactéries. Le jus sera récupéré dans une cuve bien désinfectée. Remettre en fermentation immédiate, suivre l'évolution de l'éthanal et à sa disparition, filtrer à nouveau sur terre rose.

On apportera 2 à 2,5 g/hl de **FERMCIDRE** pour maintenir en fermentation.

Recommendations : il est nécessaire de prévoir un assemblage avec ce cidre pour atténuer les conséquences persistantes de la maladie telle que l'odeur caractéristique ou le pouvoir moussant excessif.

**FERMCIDRE** peut être utilisé pour la fabrication d'hydromel afin d'optimiser le degré d'alcool à raison de 10 à 15 g/hl.

#### VI- CONSERVATION ET STOCKAGE

A réception, stocker en local frais (5 à 15°C) et sec dans son emballage d'origine fermé et respecter la DDM sur l'étiquette produit.

#### VI – CODE ARTICLE

**FERMCIDRE A** J02001  
**FERMCIDRE B** J02002

#### VII – ALIMENTARITE

**FERMCIDRE** est un auxiliaire de fabrication conforme pour une application alimentaire.

**FERMCIDRE B** est autorisé en production Biologique.

#### VIII – ALLERGENES

Les allergènes tels que définis par la réglementation 1169/2011/CE et ses amendements.

Oui	Non	Allergènes
	X	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten
	X	Crustacés et produits à base de crustacés
	X	Œufs et produits à base d'œufs
	X	Poissons et produits à base de poissons
	X	Arachides et produits à base d'arachide
	X	Soja et produit à base de soja
	X	Lait et produits à base du lait (y compris lactose)
	X	Fruits à coque et produits à base de ces fruits
	X	Céleri et produits à base de céleri
	X	Lupin et produits à base de lupin
	X	Mollusques et produits à base de mollusques
	X	Moutarde et produits à base de moutarde
	X	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
	X	Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg)
	X	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten

**SECOND FERMENTATION** and consumption of incorporated oxygen during bottling: 2 g to 2,5 g/hl of **FERMCIDRE**. Filter the cider beforehand on pink earth, at a density of 5 points over the density wanted in the final product. Bottle as soon as the fermentation starts again.

**ACTING AGAINST “FRAMBOISIÉ” DISEASE:** 20 to 40 g/hl of **FERMCIDRE**. Make a binding with gelatin if the product is cloudy and rack clear juice, then filter on pink earth to eliminate bacteria. The juice will be collected into a disinfected vat. Immediately put again into fermentation, following the evolution of the ethanal and when it has disappeared, filter again on pink earth.

Add 2 to 2,5 g/hl of **FERMCIDRE** to keep into fermentation.

Recommendations : it is necessary to expect to have to make a blend with this cider to mitigate persisting consequences of the sickness such as a characteristic smell or excessive foam formation.

**FERMCIDRE** may be used for the production of mead in order to optimize the degree of alcohol, at the rate of 10 to 15 g/hl.

#### VI- PRESERVATION AND STORAGE

Upon reception, store in a cool and dry area (5 to 15°C) in its original sealed packaging until the best before date mentioned on the product label.

#### VI – ARTICLE CODE

**FERMCIDRE A** J02001  
**FERMCIDRE B** J02002

#### VII – FOOD GRADE STATUS

**FERMCIDRE** is a processing aid compliant with food application.

**FERMCIDRE B** is authorized in Organic Production.

#### VIII – ALLERGENS

Allergens as defined by regulation 1169/2011/EC and its amendments.

Yes	No	Allergens
	X	Cereals containing gluten and products thereof
	X	Crustaceans and products thereof
	X	Eggs and products thereof
	X	Fish and products thereof
	X	Peanuts and products thereof
	X	Soybeans and products thereof
	X	Milk and products thereof (including lactose)
	X	Nuts and products thereof
	X	Celery and products thereof
	X	Lupin and products thereof
	X	Molluscs and products thereof
	X	Mustard and products thereof
	X	Sesame seeds and products thereof
	X	Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg)
	X	Cereals containing gluten and products thereof





#### **IX – STATUT OGM**

**FERMCIDRE** ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés ou de dérivés d'OGM selon les définitions établies par le règlement 1829/2003 (CE) et le règlement 1830/2003 du Parlement Européen et du Conseil du 22/09/03.

#### **X – IONISATION**

**FERMCIDRE** n'a subi aucune ionisation au cours de la fabrication ou de son conditionnement.

#### **XI - DECLARATION ESB**

**FERMCIDRE** ne contient pas de constituant d'origine bovine.

#### **XII - LEGISLATION / ETIQUETAGE**

L'utilisateur devra s'assurer que ce produit est conforme à l'emploi qu'il veut en faire et se conformer aux obligations d'étiquetage correspondantes.

Nous vous conseillons de vous reporter au règlement UE n°1169/2011 et ses modifications

**FERMCIDRE** n'est pas sujet à l'étiquetage des nanomatériaux manufacturés.

*La présente documentation est CONFIDENTIELLE et propriété exclusive des LABORATOIRES STANDA. Toute reproduction, divulgation, publication, y compris sur internet, non préalablement expressément autorisée par écrit par les Laboratoires STANDA est interdite.*

*Les informations contenues dans cette documentation sont non contractuelles et sont basées sur l'état de nos connaissances à la date indiquée dans la référence du document. Cette documentation ne doit pas être considérée comme exhaustive et n'exonère pas le destinataire de s'assurer qu'éventuellement d'autres obligations lui incombent.*

#### **IX – GMO STATUS**

**FERMCIDRE** does not consist of, nor contains, nor is produced from genetically modified organisms according to the definitions of Regulation (EC) 1829/2003 and Regulation (EC) 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003.

#### **X - IONIZATION**

**FERMCIDRE** is not submitted to ionization during manufacturing or packaging.

#### **XI - BSE/TSE STATEMENT**

**FERMCIDRE** does not contain any BSE suspected constituents of bovine origin.

#### **XII - LEGISLATION / ETIQUETAGE**

The user must ensure that this product complies with his expectations and with the relevant labeling requirements.

We advise you to refer to EU Regulation No 1169/2011 and its amendments, or your specific country Regulation laws.

**FERMCIDRE** is not subject to labeling on manufactured nanomaterials.

*This documentation is CONFIDENTIAL and the exclusive property of LABORATOIRES STANDA. Any reproduction, disclosure, publication, including on the internet, not expressly authorized in writing by STANDA Laboratories beforehand is prohibited.*

*The information contained in this documentation is non-contractual and is based on the state of our knowledge on the date indicated in the document reference. This documentation should not be considered exhaustive and does not exempt the recipient from ensuring that any other obligations may arise.*

