



**INGREDIENTES:**

*Saccharomyces cerevisiae*

**ESTERES TOTALES**

37

ppm a 18°P y 20°C  
en tubos EBC

**ALCOHOLES  
SUPERIORES TOTALES**

363

ppm a 18°P y 20°C  
en tubos EBC

**AZUCARES RESIDUALES**

18 g/l\*

\* corresponde a un atenuación  
aparente de 75%

**FLOCULACION**

alta

**TEMPERATURA DE FERMENTACION:** 12-25°C (53.6-77°F) ideal 15-20°C (59-68°F)

**DOSIS:** 50 a 80 g/hl

**INSTRUCCIONES DE SIEMBRA:**

**ANÁLISIS TÍPICOS:**

**ALMACENAMIENTO**

**VALIDEZ**



TECHNICAL DATA SHEET - Safale™ S-04 - Rev :OCT2015

The obvious choice for beverage fermentation    