

# Safspiryt CO-16

## Skład

Drożdże (*Saccharomyces cerevisiae*), Emulgator: E491 (monostearynian sorbitanu)

## Charakterystyka drożdży

- **Charakterystyka fermentacji:**
  - krótka faza namnażania i średnia do szybkiej dynamika fermentacji.
  - temperatura fermentacji 17 - 35° C (zalecana 20 - 27° C).
  - duża odporność na alkohol.
  - umiarkowane zapotrzebowanie na azot (0.8-0.9 YAN(mg/l)/początkowa zawartość cukru(g/l)).
- **Charakterystyka metabolizmu:**
  - duża produkcja estrów w trakcie fermentacji, szczególnie octanu izoamylu i estrów etylowych kwasów tłuszczowych (odpowiedzialnych za nuty owocowe)
  - duża produkcja fenyloetanolu (dopowiedzianego za nuty kwiatowe) i średnia produkcja innych wyższych alkoholi.
  - wysoka kwasowość ogólna na końcu fermentacji.
  - niska produkcja kwasowości lotnej.
  - niska produkcja siarczynów.

## Rekomendacja

SafSpiryt CO-16 do drożdże rekomendowane do produkcji Brandy o intensywnej i złożonej aromatyczności. Szczep ten charakteryzuje się produkcją estrów octanowych (octan izoamylu, octan fenyloetylu, itp.) oraz fenylo-etanolu. Dzięki temu w wyniku dalszej obróbki powstaje brandy o intensywnych aromatach kwiatów i owoców. Zdolności fermentacyjne do produkcji estrów etylowych kwasów tłuszczowych sprawiają, że szczep ten jest doskonałym wyborem do destylacji na osadzie w celu nadania ciała i złożoności destylatom.

Drożdże SafSpiryt CO-16 są obecnie na trzecim etapie oceny w Krajowym Biurze Producentów Cognac (2017 - 2019).

## Sposób użycia:

Dodać drożdże do 10-krotnie większej masy wody o temperaturze 30-35° C, znajdującej się w szerokim naczyniu. Cała powierzchnia wody powinna być pokryta cienką warstwą drożdży. Odczekać 20 minut. Delikatnie wymieszać unikając formowania się grudek. Powoli podwoić objętość poprzez powolne dodawanie nastawu ze zbiornika, dzięki temu temperatura zostanie obniżona. Poczekać 10 minut. Dokładnie wymieszać uwodnione drożdże w nastawie. Różnica temperatury uwodnionych drożdży i nastawu nie powinna przekraczać 5° C.

## Dawkowanie:

wina bazowe przed destylacją 20 g/hl

## Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu