

Safspiryt GR-2

Skład

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

Charakterystyka drożdży

- Charakterystyka fermentacji:
 - temperatura fermentacji 20 - 32° C.
 - produkcja neutralnego alkoholu np. wódki
 - przeznaczone do nastawów zbożowych lub skrobiowych
 - regularna kinetyka fermentacji
 - ograniczony wzrost temperatury w trakcie fermentacji

Rekomendacja

Bardzo dobry wybór do produkcji czystego, neutralnego alkoholu, szczególnie wódki ze zbóż lub surowców skrobiowych. Regularna kinetyka zapobiega zbyt burzliwej fermentacji i skokom temperatury w czasie fazy wzrostu. Dzięki temu jest to doskonałe rozwiązanie dla producentów nie posiadających kontroli temperatury nastawów lub wydajnych systemów chłodzenia.

Sposób użycia:

Dodać drożdże do 10-krotnie większej masy wody o temperaturze 25-35° 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:

nastawy 30-50 g/hl

Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu