

Safspiryt C-70

Skład

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

Charakterystyka drożdży

- Charakterystyka fermentacji:
 - temperatura fermentacji 25 - 33° C.
 - umiarkowana odporność na alkohol.

Rekomendacja

Jeden z najpopularniejszych szczepów drożdży do destylatów, którego cechuje wytrzymałość i uniwersalność. Tworzy wysokiej klasy alkohol z wszelkiego rodzaju surowców z subtelnymi kongenerami. Używany szeroko na Karaibach i w Ameryce Centralnej do produkcji wysokiej jakości alkoholu i rumu z soku trzciny cukrowej lub melasy. Daje dobre wyniki w pracy z sokiem z agawy (tequila). Adekwatny do nastawów z niskim lub umiarkowanym alkoholem potencjalnym.

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