

Safspirit D-53

Skład

Drożdże (*saccharomyces cerevisiae*), środek nawadniający.

Charakterystyka drożdży

D-53 to specjalnie wyselekcjonowany szczep drożdży *saccharomyces cerevisiae*, przeznaczony do różnorodnych fermentacji zbożowych o bardzo regularnej dynamice. Jest on idealny do czystej fermentacji słodowej dzięki zapewnieniu wysokiej wydajności fermentacji jak i dużej produkcji estrów. D-53 nadaje bardzo aromatyczny charakter świeżym niebeczkowanym destylatom. Dzięki zastosowaniu szczepu D-53 w destylatach pojawiają się aromaty egzotyczne (banan, mango) oraz białych owoców (jabłko, gruszka, brzoskwinia) Drożdże te są idealne dla producentów chcących produkować smaczne, słodowe i świeże destylaty.

Temperatura fermentacji

Od 25°C do 32°C. W celu uzyskania maksimum aromatów zalecamy od 30°C do 32°C.

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 15 minut. Delikatnie wymieszać unikając formowania się grudek. Powoli podwoić objętość poprzez powolne dodawanie nastawu ze zbiornika, dzięki temu temperatura zostanie obniżona. Poczekaj 10 minut a następnie dokładnie wymieszać uwodnione drożdże w nastawie. Różnica temperatury uwodnionych drożdży i nastawu nie powinna przekraczać 5°C.

Dawkowanie

30 - 50 g/hl nastawu

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu