

Safspiryt FD-3

Skład

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

Charakterystyka drożdży

- Charakterystyka fermentacji:
 - temperatura fermentacji 15 - 32° C.
 - charakter fruktofilny
 - przy wyższej temperaturze fermentacji neutralny, w niższej tworzy wyrafinowane i subtelne estry
 - niskie zapotrzebowanie na azot
 - duża odporność na alkohol
 - zalecany do nastawów owocowych np. jabłkowych lub gruszkowych.

Rekomendacja

Rekomendowane do fermentacji nastawów owocowych ze względu na charakter fruktofilny. Szczep neutralny, w niektórych przypadkach (szczególnie w niskich temperaturach) produkujący wyrafinowane i zbalansowane estry. Posiada niskie zapotrzebowanie na azot i wysoką odporność na alkohol. Bardzo dobrze sprawdza się przy produkcji destylatów na bazie gruszek, jabłek, brandy i wszelkiego rodzaju destylatów na bazie owoców. Daje bardzo dobre efekty w destylatach z agawy.

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