

# Safspiryt M-1

## Skład

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

## Charakterystyka drożdży

- **Charakterystyka fermentacji:**
  - zdolność asymilacji cukrów złożonych
  - temperatura fermentacji 20 - 32° C.
  - duża odporność na alkohol, ponad 15%.
  - odpowiednie do prowadzenia ciągłej fermentacji
- **Charakterystyka metabolizmu:**
  - Produkcja kongenerów wspomagających starzenie w beczkach
  - odpowiedni metabolizm do produkcji whisky, single malt whisky

## Rekomendacja

Najstawniejszy i prawdopodobnie najodpowiedniejszy szczep drożdży do produkcji Szkockiej whisky i Single malt whisky. Tworzy kongenery idealne do starzenia w beczkach. Wysoka odporność na alkohol (ponad 15%). Bardzo dobra asymilacja złożonych cukrów będąca najlepszym rozwiązaniem w przypadku produkcji whisky bez dodatku enzymów. Dobre rozwiązanie do prowadzenia ciągłej fermentacji. Pomimo że szczep ten jest najczęściej stosowany w Szkocji, doskonale sprawdza się w produkcji wszelkich rodzajów whisky oraz innych destylowanych trunków produkowanych ze zbóż oraz starzonych w beczkach.

## 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 50-80 g/hl

## Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu