



CROWN DISTILLER YEAST TT

THERMOTOLERANT ALCOHOL DRY YEAST

(SACCHAROMYCES CEREVISIAE)



CROWN DISTILLER YEAST TT

Опис:

Ці дріжджі спеціально підібрані для бродіння різної сировини, де основа крохмалю була модифікована до ферментованого цукру або інших сахаринових матеріалів.

Він особливо стійкий до високого вмісту спирту, а також може застосовуватися при високих температурах.

Особливо рекомендується виробляти білий алкоголь.

Типовий аналіз/специфікація:

Продукт не містить ГМО



Специфікація упаковки

500гр*20, 10кг*1/картон

Термін придатності: при зберіганні при низькій температурі в оригінальній неушкодженій вакуумованій алюмінієвій фользі термін зберігання складає 36 місяців.

Застосування

Сухі дріжджі розчиніть у воді 1:10 при температурі 36 ° C із вмістом цукру 7 brix.

Перемішайте, щоб дріжджі розчинилися, і залиште їх на 30-40 хвилин, перш ніж вносити їх у резервуар для бродіння.

Дозування

20-30 г/гл

Зберігання

Зберігайте дріжджі в оригінальній упаковці з підтримкою вакууму.

Багато при прохолодній температурі.

Характеристики продукту

1. Температурна толерантність 42°C. Ферментація може бути реалізована при 28-42°C.
2. Толерантність до етанолу: $\leq 17\%$ (v/v)
3. Толерантність до кислот: висока стійкість до дії кислоти, утворює газ при pH 2,5, що сприятливо для контролю запобігання зараженню бактеріями та підвищення продуктивності алкоголю
4. Висока толерантність до осмотичного тиску. 60% глюкози максимум.
5. Сильна репродуктивна здатність, невелике споживання.

Специфікація продукту

Вологість (%) ≤ 6.5

Кількість живих дріжджових клітин (% в цілому) ≥ 75

Загальна кількість дріжджів (108 /r) ≥ 250

Загальна кількість бактерій (Cfu/g) ≤ 100.000

Сальмонела: негативна



BREW TEK NORDIC AB
Askims Verkstadsväg 1
436 34 Askim, Sweden
Phone: +46 31 93 33 99
Mail: info.btn@telia.com
Fax +46 31-93 33 99