

Чистое сбраживание

SIHA AmyloFerm

7 В 2.2.32 · ISc
07/2000

(Saccharomyces diastaticus)

SIHA AmyloFerm - это сухая чистая культура дрожжей, обладающая отличными свойствами для брожения крахмального затора в спиртовом производстве при прямой добавке дрожжей в затор. К особым достоинствам дрожжей относятся наряду с быстрым сбраживанием и высоким выходом спирта хороший температурный режим до 40 °С. Поэтому этот штамм дрожжей хорошо подходит для сбраживания спиртового затора с высоким содержанием крахмала картофеля, топинамбура (земляной груши) и зерна.

Особые преимущества дрожжей SIHA AmyloFerm:

- ▶ Специальные дрожжи для сбраживания в спиртовом производстве затора с большим содержанием крахмала картофеля, топинамбура и зерна
- ▶ Большой выход спирта и надежное брожение до 18 % спирта
- ▶ Активность экзо-амилазы может расщеплять разжиженный крахмал, а также сбраживает декстрины, мальтозу и мелибиозу
- ▶ Эффективное получение спирта и экономичность процессов брожения
- ▶ Полное брожение до 40 °С.

Применение

Дрожжи SIHA AmyloFerm очень хорошо подходят для сбраживания затора с большим содержанием крахмала в спиртовом производстве.

Применение	Количество г/100 л при условиях брожения:	
	нормальных	тяжелых
Зерновой затор	25 – 30	40 – 50
Затор из картофеля, топинамбура	25 – 30	40 – 50

Эти количества являются примерными, и они должны применяться с учетом индивидуальных условий, таких как здоровье урожая, температура, размеры емкостей и т.д.

Оптимальная температура брожения составляет от 30 до 38 °С. Однако начальная температура и температура брожения должна быть не ниже 10 °С. При нагревании затора добавлять в него дрожжи можно только после остывания или охлаждения до 20 °С.

Лучше всего дрожжи SIHA AmyloFerm разводить в 5-кратном количестве воды при 35 °С и через 15 минут, перемешав повторно, добавлять в затор. Дрожжи SIHA AmyloFerm можно добавлять прямо в затор без суспензирования. В таком случае начало брожения задерживается на несколько часов. К тому же, чтобы обеспечить надежное брожение, следует увеличить количество дрожжей примерно на 20 %.

Характеристика продукта

Дрожжи SIHA AmyloFerm позволяют достигать высокого получения спирта благодаря высокой активности экзо-амилазы. Они могут расщеплять разжиженный крахмал, а также сбраживать декстрины, мальтозу и мелибиозу. Дрожжи обеспечивают надежное брожение до 18 % спирта и благодаря эффективному получению спирта гарантируют экономичность процессов брожения. Пенообразование зависит от бродительного субстрата. Оптимальная температура брожения составляет от 30 до 38 °С.

Благодаря долголетней селекции нам удалось увеличить активность экзо-амилазы дрожжей во время брожения. Эти весьма положительные свойства дрожжей – сбраживание разжиженного крахмала, декстринов, мальтозы - постоянно развиваются и закрепляются в ходе селекции. Дальнейшей целью селекции являлось улучшение активности и жизнестойкости.

Дрожжи демонстрируют благоприятное протекание брожения с высокой степенью выбраживания при оптимальном выходе спирта. Происходит подавление диких дрожжей и нежелательных бактерий. Дрожжи SIHA AmyloFerm не производят нежелательных побочных продуктов брожения, таких как SO₂, H₂S, ацетальдегид, пировиноградная кислота (пируват), α-кетоглутаровая кислота, летучие кислоты, эфир.

Безопасность

Для дрожжей SIHA AmyloFerm не требуются технические данные по безопасности, так как этот продукт используется непосредственно для производства продуктов питания. При хранении, обращении и транспортировке не представляет опасности для человека и окружающей среды.

Другие данные: Класс опасности для воды (WGK) = 0.

Хранение

Дрожжи SIHA AmyloFerm фасуются в среде инертного газа в герметичную упаковку из алюминиевой фольги. Упаковка вакуумная, и ее целостность легко проверяется.

Дрожжи можно хранить в неповрежденной упаковке в течение 3 лет при температуре 4 – 10 °С. Непродолжительное время можно хранить их и при температуре 20 °С. Вскрытые упаковки следует расходовать сразу.

Формы поставки

Дрожжи SIHA AmyloFerm имеют номер артикула 93.180 и поставляются в следующих упаковках:

500 г	Блок из многослойной алюминиевой фольги
20 x 500 г	Блоков из многослойной алюминиевой фольги в картонной коробке.

Номер таможенного тарифа: 2102 10 90.

Проверенное качество

Дрожжи SIHA AmyloFerm регулярно проверяются в процессе производства на стабильность высокого качества.

Эти проверки охватывают как технические функциональные критерии, так и соответствие требованиям законодательства по производству и продаже пищевых продуктов. Строгий контроль осуществляется также непосредственно перед и во время окончательной упаковки.

Дрожжи SIHA AmyloFerm соответствует критериям чистоты Международного Кодекса для средств обработки вина и требованиям Немецкого законодательства о виноделии.



Reg. No. 000480 QM

Мы предоставляем информацию и рекомендации в соответствии с нашими лучшими знаниями. Просим, однако, учесть, что эта информация не может предусмотреть все случаи, принимая во внимание разнообразие применений, приемов и условий работы. Мы не можем нести ответственность за неправильное использование. Перепечатка, даже частичная, разрешена только со ссылкой на источник. Мы оставляем за собой право на технические изменения.