

# DY802

Сухие спиртовые дрожжи

*Saccharomyces cerevisiae*

## Назначение:

DY802- это активные сухие дрожжи, применяемые для производства этанола и спиртных напитков периодическим способом путем ферментации сусла из зерновых культур (кукурузы, пшеницы) и свекловичной мелассы. Продукт содержит высококонцентрированную и устойчивую чистую культуру *Saccharomyces cerevisiae*. DY802 характеризуется быстрым стартом. Благодаря ускоренному началу брожения предотвращается бактериальное обсеменение и увеличивается выход алкоголя. Обладает повышенной устойчивостью к температуре, рН и осмотической нагрузке. Пониженная выработка глицерина также способствует увеличению выхода алкоголя. DY802 производит побочные продукты в очень малом количестве и пригоден для различных видов алкогольных напитков. Использование подкормок повышает терпимость дрожжей к содержанию с/в в сусле до 31% масс., что обеспечивает выход алкоголя до 17% об.

## Оптимальные условия:

Температура - до 34°C, диапазон рН - 3.5 - 6.0

## Применение и дозировка

Прямое внесение: дрожжи можно добавлять на прямую в бродильный танк. Дозировка составляет 20-25 г/гектолитр сусла. Перед задачей дрожжей в танк настоятельно рекомендуется провести регидрацию дрожжей. Для этого:

- 1) Дрожжи разводятся в воде из расчета 1кг на 5 литров воды, имеющей температуру 35±39°C. **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** Температура воды не должна превышать 40°C во избежание повреждения дрожжей. При температуре ниже 30°C регидрация становится неэффективной.
- 2) Осторожно перемешать для растворения комков. Выдержать 20 минут (но не более 30 минут!).
- 3) Снова перемешать и задать в сусло. Делать это необходимо медленно, что позволит дрожжам пройти адаптацию и избежать температурного шока при быстром охлаждении до температуры сусла.

Предварительное разбраживание: Дозировка составляет 10-15 г/гектолитр сусла. Этот способ позволяет уменьшить дозировку дрожжей и ускорить начало брожения, но увеличивает затраты на мойку и стерилизацию оборудования. За рекомендациями обращайтесь к Вашему поставщику.

**Упаковка:** Вакуумная упаковка из многослойной фольги 0.5кг

**Условия хранения:** Хранить в нераспечатанном виде в сухом, прохладном месте. Срок хранения 3 года

Активные сухие дрожжи DY802

Saccharomyces cerevisiae

PO Box 14, Eppindust, 7475, Cape Town, South Africa

Tel.: 27 21534-1351 Fax : 27 21534-1351



**Anchor**