

Активные сухие винные дрожжи  
(SACCHAROMYCES CEREVISIAE  
ph.v. CEREVISIAE STRAIN)

Factory "Doctor Guber"

ООО "Фабрика Доктор Губер"  
официальный поставщик на территории РФ

мнк. тел. 8-800-100-88-48  
info@doctorguber.ru

www.doctorguber.ru



ZYMASIL®

### Применение:

чистая культура дрожжей, разновидность "Saccharomyces cerevisiae ph.v. cerevisiae".

\* Для сбраживания виноградного сусла при производстве вина и сусла для последующей дистилляции;

\* Для сбраживания сахарных сиропов, например: яблочных при производстве сидра; мелласы и т.п.

\* Для сбраживания фруктового жмыха (например: яблочного или виноградного) с добавлением сахара, при производстве сусла для последующей дистилляции;

\* Могут применяться для сбраживания сусла из солода для последующей дистилляции.

### Биологическая активность:

Дрожжи **Zimasil** содержат более 30 миллиардов активных дрожжевых клеток в 1 грамме сухих дрожжей ( $3 \times 10^{10}$ ). Благодаря этому достаточно 20 грамм сухих дрожжей на 100 литров сусла для его эффективного сбраживания.

Дрожжи **Zimasil** сохраняют свою рабочую активность в достаточно широком температурном диапазоне (сбраживание возможно в диапазоне от 15 до 30°C), показывая высокие финальные результаты.

### Хранение:

Будучи упакованными под вакуумом, дрожжи **Zimasil** могут храниться до 18 месяцев при температуре до 20°C. Хранение при температуре от 6 до 8°C увеличивает срок хранения до 24 месяцев.

После вскрытия упаковку следует хранить в холодильнике при 5°C, упаковку следует плотно закрыть, по возможности постараться максимально полно удалить воздушную среду из верхней части пакета.

### Дозировка:

10-20 грамм сухих дрожжей на 100 литров сусла при нормальных условиях сбраживания.

20-40 грамм сухих дрожжей при тяжёлых условиях сбраживания (пониженная температура 12-18°C, высокая концентрация сахара и т.д.)

### Инструкция по применению:

Развести сухие активные дрожжи в 10-ти кратном объеме теплой воды или сусла (не более 35°C), например, 10 грамм сухих дрожжей в 100 мл жидкости; и оставить на 20-30 минут, после чего перелить в бродильный танк.

При сбраживании больших объемов (1000 литров и более) следует разбраживать дрожжи в два этапа, сначала проделать операцию, описанную выше, затем перелить дрожжи в небольшой объем сусла, 5-7% от общего, и после того как дрожжи начнут активно работать перелить данное сусло в общий объем.

### Упаковка:

Пластиковые пакеты упакованные под вакуумом  
вес 500 грамм

Производство: Италия.

*www.doctorguber.ru*