Scotch and other whisky producers (unlike brewers) do not recycle their yeast, and  
the regulations also do not permit the addition of nutrients such as yeast foods or enzymes  
to the mash or the fermentation, which makes the selection of the correct yeast strain for  
the appropriate substrates even more important

Шотландские и другие производители виски (в отличие от пивоваров) не используют повторно свои дрожжи, и

правила также не разрешают добавлять питательные вещества, такие как дрожжевые продукты или ферменты,

в сусло или ферментацию, что делает выбор правильного штамма дрожжей для

соответствующих субстратов еще более важным