



Отличный выбор для производства нейтральных видов алкоголя, особенно водки на основе зерновых и других субстратов с высоким содержанием амилазы. Штамм обеспечивает ровную и надежную ферментативную кинетику, что позволяет избежать резкого ускорения реакции брожения и высокотемпературных пиков во время фазы роста дрожжей. Идеальный вариант для заводов без температурного контроля и при недостаточной мощности систем охлаждения.

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), Эмульгатор: E491 (sorbitan monostearate)

**ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ:** оптимальная  $t=20^{\circ}\text{C} - 32^{\circ}\text{C}$ . Данный штамм может проводить ферментацию при пониженных температурах с более медленной ферментативной кинетикой. При повышенных температурах дрожжи могут ферментировать с более низким суммарным выходом спирта, чем при нормальных температурах.

**ДОЗИРОВКА:** 30 – 50 г/гл

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:**

- ❖ Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или суслу при температуре 25-35 °C.
- ❖ Объем жидкости при этом должен превышать в 10 раз объем дрожжей
- ❖ Оставьте на 15 минут
- ❖ Аккуратно размешайте
- ❖ Внесите получившуюся суспензию в бродильный танк

**МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:**

% сухого вещества: 94.0 – 96.5  
Кол-во живых клеток при упаковке:  $> 15 \times 10^9$  /г  
Total bacteria:  $< 1 \times 10^4$  /г  
Уксуснокислые бактерии:  $< 1 \times 10^3$  /г  
Молочнокислые бактерии:  $< 1 \times 10^4$  /г  
Патогенные микроорганизмы: согласно законодательству

**ХРАНЕНИЕ**

В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики. В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при температуре  $< 10^{\circ}\text{C}$

**МИНИМАЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ**

Необходимо использовать до даты, указанной на упаковке. Открытые пакеты должны быть запечатаны, храниться при температуре 4°C и использоваться в течение 7 дней с момента открытия. Мягкие или поврежденные пакеты не должны быть использованы.

Учитывая доказанное влияние дрожжей на качество конечного продукта, мы также настоятельно рекомендуем производителям напитков проводить самостоятельные испытания перед коммерческим использованием нашей продукции.

TECHNICAL DATA SHEET - SafSpirit™ GR-2 - Rev: APR2016

The obvious choice for beverage fermentation

