



Charakterystyka produktu

Oenoferm C2 to intensywnie fermentujące suche drożdże wyselekcjonowane z gatunku *Saccharomyces cerevisiae*. Ich tolerancja na temperaturę, przystosowanie do wysokiej koncentracji cukrów i przez to na wysokie stężenia alkoholu (do 16%) sprawia, że Oenoferm C2 jest szczególnie przydatny podczas fermentacji zacierów w wysokich temperaturach.

Czystość i jakość potwierdzone w specjalistycznym laboratorium.

Cel stosowania

Drożdże mogą być poddawane wstępnej propagacji bądź dodawane bezpośrednio do tanku fermentacyjnego. Wynikiem ich pracy jest czysta i pełna fermentacja w wysokiej temperaturze.

Produkt i efekt

Szczep Oenoferm C2 został specjalnie wyselekcjonowany w celu spełnienia wymagań fermentacji zacierów w wysokich temperaturach i stężeniach cukrów, co pociąga za sobą wymóg wysokiej tolerancji na alkohol. Szybki początek fermentacji oraz wydajne przetwarzanie cukrów powoduje wysoki uzysk alkoholu.

Tolerancja na temperaturę (38-41°C) Oenoferm C2 jest doskonała.

Dawkowanie

Zaleca się następujące standardowe dawkowanie:

150- 300 g / tonę zacieru przy stosowaniu propagacji

500-1000 g / tonę zacieru przy bezpośrednim zastosowaniu w kadzi fermentacyjnej, zależnie od stężenia surowca w zacierze (zalecana wartość: 1 % drożdży na tonę surowca)

Odchylenia od standardowych warunków mogą powodować wyższe, odpowiednio niższe dawki.

Stosowanie

Uwodnienie Oenoferm C2 jest przeprowadzane w 5-10-ciokrotnością letniej wody (maksymalna temperatura 35-40°C). Oenoferm C2 należy powoli wymieszać z wodą oraz pozostawić na około 25 minut w celu napęcznienia. Natychmiastowo rozpoczynająca się aktywność metaboliczna drożdży powoduje, że przygotowana zawiesina drożdży rozrasta się w naczyniu (należy pozostawić odpowiednią ilość miejsca w naczyniu pozwalającą na wzrost drożdży). Następnie zawiesina drożdży dodawana jest do kadzi drożdżowej, bądź tanku fermentacyjnego. Należy dokładnie wymieszać, aby zapewnić odpowiednie rozprządzenie drożdży! Podczas destylacji zacierów, które ze względu na swą wysoką lepkość (żyto, pszenica) lub ich naturalną zawartość protein (ziemniaki) łatwo się pienią, zaleca się zastosowanie Erbslöh Schaum-ex (odpieniacz), lub użycie separatora piany (wirówka) w tanku fermentacyjnym.

Przechowywanie

Opakowanie próżniowe. W optymalnych warunkach (0-10°C), produkt może być przechowywany do 36 miesięcy. Wyższe temperatury ograniczają okres trwałości. Unika temperatur przekraczających 25°C. Otwarte opakowania należy ponownie uszczelnić oraz zużyć w ciągu 2-3 dni.

Intensywnie fermentujące, wyselekcjonowane suche drożdże do propagacji lub bezpośredniego stosowania w fermentacji zacierów przy wysokich temperaturach.

