

Сафквас С-73

Сухие дрожжи для производства кваса

Ингредиенты	Дрожжи <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , эмульгатор E491	
Описание	Этот штамм был отобран благодаря своей бродильной активности, особым седиментационным свойствам, оптимизирующим процесс фильтрации/осветления, а также благодаря хорошей колонизации среды и удовлетворительному образованию общей кислотности. На зерновом или фруктовом сырье Сафквас С-73 образует сбалансированный органолептический профиль с типичными ароматическими составляющими, которые придают особый характер напитку.	
Дозировка	10 – 60 гр на 100 л суслу, исходя из особенностей технологического процесса	
Методика введения	<p>Засев сухих дрожжей можно произвести непосредственно в бродильном танке. Высыпать постепенно сухие дрожжи в питательную среду при 25°C +/- 5°C, обращая внимание на равномерное распределение по всей поверхности жидкости для исключения образования комочков. Оставить на 15 – 30 минут, затем перемешать.</p> <p>Альтернативный способ – предварительное разведение дрожжей в отдельной ёмкости. Высыпать дрожжи в воду или сусло при температуре 25°C +/- 5°C, в пропорции 1 объём дрожжей к 10 объёмам жидкости. После образования дрожжевой суспензии через 15 – 30 минут, перемешивать ещё в течение 30 минут. Разведенные таким образом дрожжи готовы к засеву в бродильный аппарат.</p>	
Температура брожения	25°C +/- 5°C	
Упаковка	1x10 кг вакуумная упаковка в картонной коробке	
Хранение	<p>В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики.</p> <p>В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при < 10°C Мягкие или повреждённые пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.</p>	
Срок годности	<p>24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке.</p> <p>После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°C.</p> <p>Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия.</p>	
Физико-химические показатели	Брутто на 100g:	
	Сухие вещества:	94,0 – 96,5
	Белки:	47 ± 8 %
	Углеводы:	37 ± 5 %
	Жиры:	7 ± 2 %
	Энергетическая ценность:	350 ± 50 ккал
Микробиологические показатели	Концентрация жизнеспособных дрожжевых клеток:	> 20 x 10 ⁹ / г сухого продукта
	Патогенные микроорганизмы:	в соответствии с законодательством
Аллергены	Продукт соответствует Директиве 2003-89-CE об аллергенах.	

Учитывая влияние дрожжей на качество конечного продукта, очень важно соблюдать рекомендации по процессу брожения. Мы настоятельно рекомендуем в первую очередь провести испытания перед любым коммерческим использованием нашей продукции.

Обновление 19/12/2017