

Kvašení lihovarského rmutu

SIHA aktivní kvasinky 6 (Brennereihefe)

SIHA aktivní kvasinky 6 (Brennereihefe) jsou sušené čisté kultury kvasinek ke kvašení rmutu z ovoce, obilí a topinamburů v lihovarech. Zaručují rychlý rozkvas a bezpečné prokvašení i v nepříznivých podmínkách. Okamžité přidání po vystírání potlačuje tvorbu nežádoucích kvasinek a bakterií. „Čisté“ kvašení zabrání negativnímu ovlivnění vůně vedlejšími produkty kvašení přecházejícími i do destilátu.

Specifické výhody SIHA aktivní kvasinky 6 (Brennereihefe):

- ▶ Velmi rychlý rozkvas a spolehlivé prokvašení.
- ▶ Velmi dobré studené kvašení.
- ▶ Rychle vytlačuje divoké kvasinky a bakterie, zabrání vzniku nežádoucích vedlejších produktů kvašení.
- ▶ Bezpečné kvašení do 16 % obj. alkoholu.
- ▶ Vysoký konečný stupeň prokvašení, vysoká alkoholová výtěžnost.
- ▶ Malá tvorba pěny.

Použití

Zásadně by se ovocný rmut měl co nejdříve naočkovat kvasinkami SIHA aktivní kvasinky 6 (Brennereihefe). Delší doba prostoje by podporovala nekontrolované rozmnožování divokých kvasinek a nežádoucích bakterií. Následující dávky spolehlivě zabrání problémům s kvašením:

Účel použití	Aplikované množství g/hl při běžných obtížných podmínkách kvašení	
Jablečný rmut	5 – 15	10 – 30
Švestkový rmut	5 – 15	10 – 30
Hruškový rmut Williams	5 – 15	10 – 30
Hruškový rmut	5 – 15	10 – 30
Třešňový rmut	5 – 15	10 – 30
Topinamburový rmut	–	20 – 40
Obilní rmut	5 – 15	10 – 30

Doporučujeme SIHA aktivní kvasinky 6 (Brennereihefe) zamíchat do 10násobného množství směsi šťávy/vody o teplotě 20 – 30 °C a přidat do rmutu asi po 10 minutách, po opětovném promíchání. Dbejte na dobré rozložení kvasinek v rmutu.

Lze také vsypat suché SIHA aktivní kvasinky 6 (Brennereihefe) po dávkách přímo během vystírání. Doba rozkvašení se tím prodlužuje jen o několik málo hodin. Abyste přesto zajistili spolehlivé kvašení, měli byste zvýšit množství kvasinek ca. o 20 %.

Bezpečnost

Pro kvasinky SIHA aktivní kvasinky nejsou nutné žádné bezpečnostně-technické údaje, protože tyto výrobky slouží přímo výrobě potravin.

Při skladování, manipulaci a přepravě nehrozí žádné nebezpečí pro člověka ani pro životní prostředí.

Další upozornění: Třída ohrožení vod (WGK) = 0

Skladování

SIHA aktivní kvasinky 6 (Brennereihefe) jsou baleny pod ochranným plynem do vzduchotěsné vícevrstvé hliníkové folie. Balení je vakuované a proto lze snadno kontrolovat jeho neporušenost.

Kvasinky SIHA aktivní kvasinky 6 (Brennereihefe) lze v neporušeném balení skladovat při 4 – 10 °C po dobu 3 let. Na krátkou dobu lze je skladovat i při teplotě 20 °C. Otevřené balení obratem spotřebujte.

Druhy balení

SIHA aktivní kvasinky 6 (Brennereihefe) má číslo zboží 93.060 a dodává se v těchto druzích balení:

100 g	vícevrstvá hliníková folie
25 x 100 g	vícevrstvá hliníková folie v kartonu
500 g	vícevrstvá hliníková folie blokpak
20 x 500 g	vícevrstvá hliníková folie blokpak v kartonu
1 x 10 kg	vícevrstvá hliníková folie v kartonu

Hlavní klíč celního sazebníku: 2102 10 90

Ověřovaná jakost

U kvasinek SIHA aktivní kvasinky 6 (Brennereihefe) se během procesu výroby pravidelně kontroluje rovnoměrně vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před a během konečného balení.

