

## Kvasinky pro ovocné kvasy

Jedná se o suché kvasinky obecně vhodné pro všechny ovocné kvasy.

**Charakteristika:** Fáze počátku kvašení je plynulá a krátká, následuje pravidelné kvašení při dodržení optimálních podmínek kolem 20 °C, teplota by neměla přesahovat 25 °C.

**Kmen:** *Sacharomyces cerevisiae* (Bayanus)

**Koncentrace:** 25 biliónů živých buněk / g

**Teplotní optimum:** 15 - 25 °C

**Tolerance k alkoholu:** 15 % objemových

**Produkce pěny:** střední

**Dávkování:** Doporučené dávkování je 16 g na 100 l kvasu při normálních podmínkách. Při kritických podmínkách (např. při zástavě kvašení způsobené produkcí vysokého stupně alkoholu) doporučujeme zdvojnásobit dávku.

**Aplikace:** 16 g kvasinek dobře rozmíchejte v 1 l vody o teplotě max. 35 °C. Doporučujeme do vlažné vody (pokud možno nechlorované) přidat hrst cukru, aby kvásek lépe vscházel. Po 10 min kvásek lehce promíchejte a v následujících 10 min vmíchejte do připraveného ovoce v kvasné nádobě. Teplotní rozdíl mezi roztokem kvasinek a masy, která má být fermentována, nesmí být vyšší než 8 °C.

**Skladování:** Uchovávejte v suchu a chladu (4 - 15 °C). Otevřené balení rychle spotřebujte.