

Kvasinky pro ovocné kvasy – osmoticky odolné

Sušené aktivní osmotolerantní alkohologenní kvasinky, které jsou obdařeny aktivitou killer. Ta napomáhá k získání převahy nad původní mikroflórou. Jsou vhodné pro široký rozsah teplot a tato charakteristika je činí vhodnými pro kvašení i ve stížených podmínkách, jako je kvašení v zimních měsících, nebo kvašení bez kontroly teploty.

Použití:

- vhodné pro kvasy s vysokým obsahem cukru
- opětovné spouštění kvašení a bezezbytkové kvašení
- kvašení při velmi nízkých teplotách
- kvašení bez kontroly teploty

Kmen: *Sacharomyces cerevisiae* (Bayanus)

Koncentrace: 25 biliónů živých buněk / g

Teplotní optimum: 8 - 34 °C

Tolerance k alkoholu: 18 % objemových

Produkce pěny: minimální

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.