Активные сухие винные дрожжи
(SACCHAROMYCES CEREVISIAE
ph.v. CEREVISIAE STRAIN)

Инструкция на активные сухие винные дрожжи Zymasil (Зимасил)

ZYMASIL®

Области применения:

- Для сбраживания виноградного сусла при производстве вина и сусла для последующей дистилляции.
- Для сбраживания сахарных сиропов, например яблочных при производстве сидра. Для сбраживания фруктового жмыха (например, яблочного или виноградного, с добавлением сахара для производства сусла для последующей дистилляции.)
- Для сбраживания сусла из солода для последующей дистилляции.

Биологическая активность:
Дрожжи Zymasil содержат более 30 биллионов активных дрожжевых клеток в 1 грамме сухих дрожжей. Благодаря этому достаточно 20 грамм сухих дрожжей на 100 л сусла для его эффективного сбраживания. Дрожжи Zymasil сохраняют свою рабочую активность в достаточно широком температурном диапазоне (от 15°C до 30°C) показывая высокие финальные результаты.

Дозировка:
10-20 грамм сухих дрожжей на 100 литров сусла при нормальных условиях сбраживания. 20-40 грамм при тяжелых условиях (низкая температура 12-18°C, высокая концентрация сахара и т.д.)

Инструкция по применению:
Развести активные сухие дрожжи в 10-ти кратном объеме теплой воды или сусла не более 35°C, например 10 грамм дрожжей в 100 мл жидкости и оставить на 20-30 минут, после чего перелить в бродильный танк.
При сбраживании больших объемов (1000 л и более) дрожжи следует разбраживать в два этапа. Сначала проделать операцию описанную выше, затем перелить дрожжи в небольшой объем сусла, 5-7% от общего, и после того как дрожжи начнут активно работать, перелить в основной объем сусла.

Хранение:
В вакуумной упаковке дрожжи Зимасил (Zymasil) хранить до 18 месяцев при температуре до 20°C. При 6-8°C срок хранения увеличивается до 24 месяцев. После вскрытия упаковку хранить в холодильнике при 5°C. При этом упаковку следует плотно закрыть, по возможности постараться максимально полно удалить воздух из пакета.

Упаковка: Пакеты, упакованные под вакуумом **Вес:** 11 г

Производство: Швеция