

## UVAFERM DANSTIL A

### *Kedvező árfekvésű kiváló élesztő párlatokhoz, borokhoz*

**EREDET:** Európában izolált *Saccharomyces cerevisiae* (342-es törzs) élesztő bor- és gyümölcs párlatok készítéséhez. Szőlő mustok, gyümölcsök, nád- és répamelasz egyszerű szénhidrátjainak, valamint burgonya, gabonafélék és gyümölcsök összetett szénhidrátjainak enzim hidrolízisével előállított egyszerű cukrok erjesztésére használják.

#### **MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK:**

- Killeraktív, gyors élesztő. Ez lehetővé teszi a fajlesztő dominanciájának gyors kialakulását.
- Rövid a Lag-fázisa, gyorsan, lendületesen erjeszt. Nagy alkohol és cukortoleranciája van. Batch fermentorban tápanyag-kiegészítéssel 25-32 °C-on 5 nap alatt 20 tf% alkoholtartalomig erjeszt.
- Erjesztési hőmérséklet-tartomány: 10-32 °C.
- A Lallemand szigorú minőségi előírásai, és gyártásközi minőségellenőrzése biztosítja a termék megfelelő mikrobiológiai tisztaságát.

**A DESZTILLÁTUM MINŐSÉGE:** Kiváló gyümölcscefreerjesztő élesztő, jó minőségű párlatokhoz. Minimális mennyiségű kén-dioxidot termel, ezért a párlat SO<sub>2</sub> tartalma is igen alacsony. Szeszerjesztésnél, neutrális alapanyagokból tiszta, neutrális párlatot erjeszt (az illat természetesen a szubsztrát fajtájától is függ).

**ALKALMAZÁS:** A DANSTIL A egyszerű szénhidrátokat tartalmazó alapanyagok fermentációjához javasolt. Gyümölcscefrék, must, cukornádszirup, cukorrépamelasz erjesztésére használják. Rövid idő alatt nagy alkoholkoncentrációig erjeszt. Ha gabonafélék összetett szénhidrátjait akarjuk a ezzel az élesztővel erjeszteni, a cefrét először enzim hidrolízisnek kell alávetni. Az így nyert egyszerű cukrok már a DANSTIL A-val is erjeszthetők.

**ADAGOLÁS:** Normál alapanyag esetén dózisa 20 g/hl. Penészes, rothadt gyümölcs: 30 g/hl.

**CEFRÉHEZ ADÁS:** REHIDRATÁCIÓ után. Az optimális élesztőaktivitás eléréséhez a szárított élesztőt kb. 5 x-ös mennyiségű (azaz 1 kg élesztő kb. 5 l vízben) 35-40 °C (max. 40 °C) hőmérsékletű KLÓRMENTES ivóvízben folyamatos keverés közben "feloldjuk". 15 perces állásidő után a rehidratált élesztőt az erjesztendő tételhez adjuk. Az élesztőt az erjesztendő tételben jól keverjük el! A beoltásnál vigyázzunk, hogy a rehidratált élesztő és a beoltandó anyag hőmérséklete közötti különbség ne haladja meg a 10 °C-ot. Megoldás: egy- vagy kétlépcsés szoktatás. Az erjesztendő cefre hőmérséklete 10 °C felett kell, hogy legyen.

**CSOMAGOLÁS:** 0,5 kg-os (10 kg-os egységkarton) és 10 kg-os vákuumcsomagolásban, 20 grammos kiserelésben a *gazdaboltokban* is kapható.

**TÁROLÁS:** A vákuumcsomagolt Danstil A élesztő száraz, hűvös helyen tárolva 36 hónapig garantáltan megfelelő aktivitású marad. Optimális tárolási körülmények: száraz hely, 5-15 °C hőmérséklet. Felbontás után felhasználandó! Kérjük a használati utasítások betartását!