

DANSTIL 46-EDV

Speciális élesztő melaszfermesztéshez

TERMÉK, TÖRZS: Szelektált szárított fajélesztő. *Saccharomyces cerevisiae*. A 46-EDV élesztőtörzset De Miniac izolálta és szelektálta kereskedelmi cukorrépa melaszából. Killer-faktor semleges. A Lag-fázisa rövid. Robusztus, nagy ozmotikus nyomás tűrő képessége van.

ÉLESZTŐNÖVEKEDÉS CUKORNÁDMELASZON (a 46-os és másik két szelektált törzs összehasonlítása):

Idő (óra)	A 46-EDV bio-masszája (g/l)	Az A. törzs biomasszája (g/l)	A B. törzs biomasszája (g/l)
0	0,4	0,5	0,5
2	0,9	0,8	0,8
4,5	2,0	1,4	1,5
7	3,4	2,9	3,4

A rövid Lag-fázis miatt a 46-EDV még nagy mikrobás fertőzöttség mellett is jól alkalmazható (az élesztő a beoltás után gyorsan kezd szaporodni).

ERJESZTÉSI KINETIKA: Gyorsan erjeszt és jó az alkoholkonverziója. Erjesztési kísérletben a cukorrépa melaszon, mely 20 % nem fermentálható oldott cefrekomponenst tartalmazott, a 46-os törzs igen gyors erjesztést produkált: 8 tf% alkoholt képzett 24 óra alatt. Ugyanilyen körülmények között egy sütőélesztő csak 3,5 tf %, míg egy másik szelektált élesztőtörzs csak 7 tf% alkoholt erjesztett.

AZ ALKOHOLTERMELÉS HATÉKONYSÁGA (a táblázatban a 46-EDV alkoholképzési hatékonyságát láthatjuk másik két szelektált élesztővel összehasonlítva - a kísérletet cukornádmelasz nyersanyagon végezték):

	46-EDV	A	B
erjedési idő (óra)	17,5	21	23
Alkoholtermelő-képesség (g/l.h)	3,0	2,28	2,08

A 46-os törzs termelte a legtöbb alkoholt (3 g/l.h) a szelektált törzsek közül (ozmotoleráns törzsek, melyek jól tűrik a nem erjeszthető oldott szilárd komponensek koncentrációját).

OZMOTIKUS NYOMÁSSAL SZEMBENI REZISZTENCIÁJA: A 46-EDV kitűnően tűri a nagy cukorkoncentráció és a nem erjeszthető oldott szilárd anyagok okozta ozmotikus nyomást. 20 %-os - nem cukor szárazanyag - koncentrációig rendkívül jó rezisztenciát mutat.

A STARTER EGYÉB TULAJDONSÁGAI: Egyes melaszok természetes toxinokat tartalmaznak, melyek gátolhatják az élesztő törzseket. A 46-EDV-nek van egy RTM 1 génje, mely segíti megvédeni a törzset ezekkel a gátló toxinokkal szemben.

Kis mennyiségben termel magasabb szénatomszámú alkoholokat, ezért a 46-EDV kitűnően alkalmas semleges tiszta alkohol előállítására!

A 46-EDV az átlagos *Saccharomyces cerevisiae* élesztőknél kevésbé hőérzékeny. Kb. 40 °C-os szubsztráthőmérsékletig erjeszt.

ALKALMAZÁS: Normál alapanyag esetén dózisa 25-30 g/hl. Az élesztőt REHIDRATÁCIÓ után adjuk a melaszhoz. Az optimális élesztőaktivitás eléréséhez a szárított élesztőt kb. 5x-ös mennyiségű (azaz 1 kg élesztő 5 l víz) 35-40 °C-os tiszta, **KLÓRMENTES** vízben folyamatos keverés közben "feloldjuk". 15 perces állásidő után az élesztőszuszpenziót a 10 °C-os szabály betartásával közvetlenül a melaszhoz adjuk. Az élesztő és az erjesztendő tétel gondos elkeverését ne mulasszuk el!

CSOMAGOLÁS: 10 kg-os vákuumcsomagolás (kartondobozos külső csomagolás).

TÁROLÁS: A vákuumcsomagolt 46-EDV 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!