



Thermosacc DRY®

AKTÍV SZÁRÍTOTT FAJÉLESZTŐ

A **THERMOSACC® DRY** egy üzemanyag- és italipari alkohol előállítására használatos aktív szárított élesztő. Szelektált *Saccharomyces cerevisiae* alkoholélesztőt tartalmaz nagyon koncentrált és stabil formában. A **THERMOSACC® DRY**-t a nagy koncentrációjú szubsztrátos, magas cukor- és magas alkoholtartalmú, magas erjesztési hőmérsékleten zajló erjesztésekhez szelektálták. 38 °C-os hőmérsékletig jól működik. Alkoholtoleranciája több, mint 20 V/V% (16 m/m%). A magas koncentráció és hőmérséklet javítja a termelékenységet és a hatékonyságot, mivel kevesebb idő alatt több alkoholt képez. A **THERMOSACC® DRY** jól tűri a magas szerves sav tartalmat és jól használható a „nulla kibocsátású” alkoholüzemekben. A **THERMOSACC® DRY** kevés erjedési mellékterméket képez és különböző típusú italipari alkoholok előállítására alkalmas.

SPECIFIKÁCIÓK

A **THERMOSACC® DRY** szelektált *Saccharomyces cerevisiae* szeszélesztőtörzset tartalmaz.

ALKALMAZÁSOK

A **THERMOSACC® DRY**-t üzemanyag- és italipari alkohol erjesztésre szelektálták. Jól erjeszt 38 °C hőmérsékletig és a 3,5-6,0 pH-tartományban.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A **THERMOSACC® DRY** élesztőt a legjobb hatékonyság és élesztőminőség elérése érdekében pontosan 15 percre hidratáljuk, 5-10x-es mennyiségű 35-40 °C hőmérsékletű tiszta vízben. Ha a beoltandó anyag hőmérséklete 25 °C alatt van, az élesztőt oly módon szoktassuk a hideghez, hogy egy lépésben ne érje 10 °C-nál nagyobb, sokkoló hőmérsékletkülönbség. Beoltási élesztődózis: 10-25 g/hl erjesztendő anyag.

TÁROLÁS ÉS KEZELÉS

A **THERMOSACC® DRY**-t hűvös, száraz helyen fűtő alkalmatosságoktól távol tároljuk a maximális stabilitás és aktivitás érdekében. Fenti körülmények között tárolva a termék a gyártástól számított 24 hónapig stabil marad.

CSOMAGOLÁS

15 kg-os kartonban vákuumzárt fóliacsomagolással.

Az itt közölt információk igazak és pontosak. Azonban a javaslatok vagy ajánlások garancia nélküliek, mivel a feltételek és a felhasználás módszerei ellenőrzésünkön kívül állnak, és az alkalmazás feltételei minden felhasználónál eltérőek.