

A **Thermosacc® DRY** egy italipari és üzemanyag alkohol előállítására használatos aktív szárított fajlesztő. Szelektált *Saccharomyces cerevisiae* alkoholélesztőt tartalmaz koncentrált és stabil formában.



TULAJDONSÁGOK

- A **Thermosacc® DRY** nagy sűrűségű, magas cukorkoncentrációjú cefrékből (high-gravity) magas alkoholkoncentráció kieresztésére szelektált élesztő.
- 37 °C-ig és 20 v/v%-nál (16 m/m%) magasabb alkoholkoncentrációnál is jól működik.
- A nagy koncentráció és a magas, de az erjedés előre haladtával csökkenő erjedési hőmérséklet fokozza a hatékonyságot, mivel rövidebb idő alatt több alkoholt képez!
- Kis mennyiségben képez erjedési melléktermékeket, és különböző típusú italipari termékek előállítására alkalmas.
- 20-37 °C közötti hőmérséklet-tartományban (rövid ideig a 40 °C-ot is tolerálja) a borászatban mustok és kékszőlőcefrék erjesztésére is használható.



LEÍRÁS

A **Thermosacc® DRY** koncentrált és stabil aktív szárított élesztő. Szárazanyag-tartalma >95 m/m %. Élő élesztősejtszáma legalább 2×10^{10} TKE/g.



ALKALMAZÁSI KÖRÜLMÉNYEK

A **Thermosacc® DRY** élesztőt italipari alkohol előállítására használják. Az optimális erjesztési hőmérséklettartománya 34-37 °C. Rövid ideig tolerálja a 40 °C-os hőmérsékletet is. A 20-40 °C hőmérséklet-tartományban erjesztő képes.

- Rehidratációs tartály: 38-40 °C
- Propagátor tartály: 28-33 °C.
- Erjesztőtartály: 20-37 °C.
- Alacsonyabb pH-n kisebb, magasabb pH-n nagyobb az alkoholtoleranciája.
- 20 v/v %-nál (16 m/m%) nagyobb alkoholkoncentráció a működési körülményektől függően érhető el (hőmérséklet, pH, baktérium- és vadélesztőmentes erjedés, jó tápanyag-ellátottság).



CSOMAGOLÁS

- Vákuumzárt társított fóliazsákba és kartondobozba csomagolva. 10 kg-os kiszerelés.



ALKALMAZÁS

Rehidratáció

A **THERMOSACC® DRY** élesztőt a legjobb hatékonyság és élesztőminőség elérése érdekében pontosan 15 percig rehidratáljuk (hosszabb rehidratációs idő negatívan hat az élesztőre!). Az élesztőt 10x-es mennyiségű 38-40 °C fokos hőmérsékletű tiszta vízbe keverjük, majd 15 percig állni hagyjuk. Ezután az élesztőt a beoltandó anyaggal, musttal vagy a cefre levével oly módon szoktassuk a hideghez, hogy egy lépésben ne érje 10 °C-nál nagyobb, sokkoló hőmérsékletkülönbség.

10-30 g/hl dózisban közvetlenül adagolja az erjesztőtankba. A szesziparban az erjesztőtankra számolva alacsonyabb dózis is használható, amennyiben propagátor (előszaporító) tankot használnak, viszont a steril levegővel levegőztetett propagátort legalább 20 g/hl-rel kell oltani, és a tanknak szánt élesztőmennyiséget a propagátor 5-10 %-os töltöttségénél már a tankba kell keverni.

Az élesztő előszaporítással nagyobb lesz az élesztőtömeg, kiküszöböljük a LAG-fázis fáziskésését, és az élesztőt az exponenciális sarjadzó szaporodási szakaszban juttatjuk az erjesztőtankba.

A **Thermosacc® DRY** ideális az előszaporításos batch rendszerű erjesztéshez.



TÁROLÁS ÉS KEZELÉS

- **Thermosacc® DRY** élesztőt száraz, hűvös, extrém hőmérséklet-változásoktól mentes helyen tároljuk a maximális aktivitás és stabilitás érdekében.
- A fent említett feltételeket betartva a termék 36 hónapig aktív és stabil a gyártás időpontjától számítva.



SZABÁLYOZÁSI MEGFELELŐSÉG

- GRAS (Általában biztonságosnak elismert)
- CFIA (Kanadai Élelmiszerell. Hivatal) által jóváhagyott
- IFN 7-05-520 (International Feed Number)
- Kosher tanúsítvánnyal rendelkezik