

# Thermosacc® DRY

Nagy teljesítményű, aktív szárított élesztő

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



## TULAJDONSÁGOK

- A **Thermosacc® DRY** nagy sűrűségű, magas cukorkoncentrációjú szeszcefréből (high-gravity) magas alkoholkoncentráció kieresztésére alkalmas 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 termelékenységet és a hatékonyságot, mivel rövidebb idő alatt több alkoholt képez!
- Tolerálja a nagy szerves savkoncentrációt és így jól használható a „nulla kibocsátású” alkoholüzemekben. Kis mennyiségben képez erjedési melléktermékeket, és különböző típusú italipari alkohol előállítására alkalmas.



## LEÍRÁS

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



## ALKALMAZÁSI KÖRÜLMÉNYEK

A **Thermosacc® DRY** élesztőt italipari és üzemanyag alkohol előállítására használják. Rövid ideig tolerálja a 40 °C-os hőmérsékletet is. Az optimális erjesztési hőmérséklettartománya 34-37 °C. Magas alkoholtartalomnál csökkentjük a 34-35 °C közötti induló erjesztési hőmérsékletet 32-34 °C közé.

- Rehidratációs keverőtartály: 38-40 °C
- Propagátor tartály: 33 °C.
- Erjesztőtartály: 35-33 °C.
- 3,5-6,0 pH tartományban jól erjeszt. A 3,5-4,5 pH optimális az alkoholos erjedés szempontjából. Alacsonyabb pH-n kisebb, magasabb pH-n nagyobb az alkoholtolerancia.
- 20 v/v %-nál (16 m/m%) nagyobb alkoholkoncentráció a működési körülményektől függően érhető el (hőmérséklet, pH, baktérium- és vadélesztőmentes erjedés, jó tápanyag-ellátottság – Nutri-Plex Plus™-).



## CSOMAGOLÁS

- Vákuumzárt társított fóliazsákba és kartondobozba csomagolva. 15 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. 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.

10-30 g/hl dózisban közvetlenül adagolja az erjesztőtankba. Az erjesztőtankra számolva alacsonyabb dózis is használható, amennyiben propagátor (előszaporító) tankot használnak, viszont a 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



LALLEMAND BIOFUELS  
& DISTILLED SPIRITS