

Safspiryt USW-6

Skład

Drożdże (*Saccharomyces cerevisiae*), Emulgator: E491 (monostearynian sorbitanu)

Charakterystyka drożdży

- Charakterystyka fermentacji:
 - temperatura fermentacji 20 - 32° C.
 - tworzy delikatny profil aromatyczny
 - dedykowany do nastawów bazujących na zbożach lub kukurydzy

Rekomendacja

Najpopularniejszy i najlepszy szczep do produkcji Amerykańskiej Whiskey. Jest również naturalnym wyborem dla producentów Burbona. Daje bardzo dobre i delikatne profile kongenerów. Pracuje bardzo dobrze ze wszystkimi rodzajami zbóż oraz mieszanek zbóż. Mimo, że są najpopularniejsze przy produkcji US whiskey są kolejnym doskonałym szczepem do produkcji destylatów z nastawów zbożowych starzonych w beczkach.

Sposób użycia:

Dodać drożdże do 10-krotnie większej masy wody o temperaturze 25-35° C, znajdującej się w szerokim naczyniu. Cała powierzchnia wody powinna być pokryta cienką warstwą drożdży. Odczekać 20 minut. Delikatnie wymieszać unikając formowania się grudek. Powoli podwoić objętość poprzez powolne dodawanie nastawu ze zbiornika, dzięki temu temperatura zostanie obniżona. Poczekaj 10 minut. Dokładnie wymieszać uwodnione drożdże w nastawie. Różnica temperatury uwodnionych drożdży i nastawu nie powinna przekraczać 5° C.

Dawkowanie:

nastawy 30-50 g/hl

Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu