

Содержание:	Дрожжи (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), Эмульгатор (E491)	
Свойства:	<p>Сухие спиртовые дрожжи "Ethanol Red" компании Fermentis – специально отобранный штамм, созданный для производства промышленного этанола, этилового пищевого спирта и топливного этанола (биоэтанола). Этот быстроактивирующийся штамм представляет собой спиртовые дрожжи с высокой толерантностью к спирту, имеет очень высокие показатели спиртового брожения, и сохраняет высокую жизнедеятельность клеток, что особенно важно во время сбраживания сусла "Очень Высокой Концентрации".</p> <p>Разработанные для производства спирта при брожении в условиях повышенной температуры, дрожжи "Ethanol Red" способны увеличить выход спирта при различных значениях температуры. При температуре 35°C выход этанола составляет 48г на 100г при этом концентрации спирта достигает 18% v/v.</p> <p>Использование "Ethanol Red" позволяет получить высокий выход спирта, увеличить производительность производства, а также снизить расходы энергоресурсов и затрат на охлаждение.</p>	
Дозирование:	<p>Добавление дрожжей в сусло (без разведения, т.е. прямая задача в бродильный чан): Минимум 250 – 500 г на 1 м³ сусла в ёмкость для брожения, чтобы достичь начальной жизнеспособной концентрации клеток около 180–360 миллиардов жизнеспособных клеток на м³ или 5–10 миллионов на миллилитр в бродильном чане.</p> <p>Добавление дрожжей в сусло (короткое разведение – период 8–12 часов): В зависимости от схемы оборудования, отделения дрожжегенерирования, чтобы исключить проблему загрязнения, сухие дрожжи могут быть разведены на короткий период времени. При этом способе разведения необходимое количество дрожжей может быть уменьшено в 10 раз по сравнению с количеством необходимым для прямой задачи дрожжей непосредственно в бродильный чан.</p> <p>Перед использованием дрожжей, их нужно, прежде всего, регидратировать в смеси стерильной воды и сусла (соотношение 1:1), объём которой в 5–10 раз больше веса регидратируемых дрожжей. Этот процесс производится при 35°C±5°C, в течение 15–30 минут, до появления характерной пены и запаха, что необходимо для восстановления их «влажности» и их полной гомогенизации.</p>	
Температура брожения:	30°C – 40°C	
Упаковка:	1 x 10 кг плотноупакованный вакуумный пакет в картонной коробке.	
Хранение:	<p>Хранить в сухом, прохладном месте (10°C).</p> <p>Не рекомендуется использовать мягкие или повреждённые пакеты.</p>	
Срок годности:	<p>Срок годности составляет 24 месяца с даты производства, при рекомендуемых условиях хранения.</p> <p>Дата производства указана на упаковке.</p>	
Типовой состав:	% сухого веса:	94.0 – 96.5
	Живых клеток в упаковке:	> 20 x 10 ⁹ / грамм
	Бактерий всего:	< 1 x 10 ⁴ / грамм
	Уксуснокислых бактерий:	< 1 x 10 ³ / грамм
	Лактобактерий:	< 1 x 10 ³ / грамм
	Болезнетворных микроорганизмов	в соответствии с предписаниями
Кошерный статус:	Кошерный продукт	
Примечание:	Следует учитывать, что любое изменение процесса брожения может изменить качество конечного продукта. Поэтому мы рекомендуем провести испытания небольшим количеством дрожжей, прежде чем применять их в промышленных масштабах.	