



# FERMENTIS

## Сафквас С-73

Сухие дрожжи для производства кваса

<b>Ингредиенты</b>	Дрожжи <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , эмульгатор E491	
<b>Описание</b>	Этот штамм был отобран благодаря своей бродильной активности, особым седиментационным свойствам, оптимизирующим процесс фильтрации/осветления, а также благодаря хорошей колонизации среды и удовлетворительному образованию общей кислотности. На зерновом или фруктовом сырье Сафквас С-73 образует сбалансированный органолептический профиль с типичными ароматическими составляющими, которые придают особый характер напитку.	
<b>Дозировка</b>	10 – 60 гр на 100 л сусла, исходя из особенностей технологического процесса	
<b>Методика введения</b>	<p>Засев сухих дрожжей можно произвести непосредственно в бродильном танке. Высыпать постепенно сухие дрожжи в питательную среду при 25°C +/- 5°C, обращая внимание на равномерное распределение по всей поверхности жидкости для исключения образования комочков. Оставить на 15 – 30 минут, затем перемешать.</p> <p>Альтернативный способ – предварительное разведение дрожжей в отдельной ёмкости. Высыпать дрожжи в воду или сусло при температуре 25°C +/- 5°C, в пропорции 1 объём дрожжей к 10 объёмам жидкости. После образования дрожжевой суспензии через 15 – 30 минут, перемешать ещё в течение 30 минут. Разведенные таким образом дрожжи готовы к засеву в бродильный аппарат.</p>	
<b>Температура брожения</b>	25°C +/- 5°C	
<b>Упаковка</b>	1x10 кг вакуумная упаковка в картонной коробке	
<b>Хранение</b>	<p>В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики.</p> <p>В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при &lt; 10°C Мягкие или повреждённые пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.</p>	
<b>Срок годности</b>	<p>24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°C. Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия.</p>	
<b>Физико-химические показатели</b>	Брутто на 100g:	
	Сухие вещества:	94,0 – 96,5
	Белки:	47± 8 %
	Углеводы:	37 ± 5 %
	Жиры:	7 ± 2 %
	Энергетическая ценность:	350 ± 50 ккал
<b>Микробиологические показатели</b>	Концентрация жизнеспособных дрожжевых клеток:	> 20 x 10 <sup>9</sup> / г сухого продукта
	Патогенные микроорганизмы:	в соответствии с законодательством
<b>Флокуляция</b>	Пылеобразная	
<b>Аллергены</b>	Продукт соответствует Директиве 2003-89-CE об аллергенах.	

Updated on 13/04/2012