



Speciální kvasnice vybrané pro svou chuťovou charakteristiku – esterová s jemnými tóny koření a pepře (POF+) a aromatem blízkým hřebíčku. Tyto kvasnice relativně dobře sedimentují, přičemž při sedimentaci netvoří shluky a při resuspenzi přecházejí do homogenního jemného zákalu.

**INGREDIENCE:** Kvasinky (*Saccharomyces cerevisiae*), emulgátor E491

**ESTERY CELKEM**

37

ppm při 18° P a 20° C

**VYŠŠÍ ALKOHOLY  
CELKEM**

228

ppm při 18° P a 20° C

**ZBYTKOVÉ  
CUKRY**

22 g/l\*

\*11g maltotriosu/l  
odpovídá stupni  
prokvašení na úrovni  
70%

**FLOKULACE**

-

**SEDIMENTACE**

střední

Sušené kvasnice Fermentis jsou vyhlášené svou schopností podílet se na produkci širokého spektra pivních stylů. Abychom dokázali srovnat naše kmeny mezi sebou, provádíme laboratorní testy s mladinovými standardy pro všechny naše kmeny za standardních teplotních podmínek (SafLager: při 12°C po dobu 48h a následně při 14°C / SafAle: při 20°C). Zaměřujeme se na následující parametry: Produkce alkoholu, zbytkové cukry, flokulace a kinetiku fermentace.

Vzhledem k zásadnímu vlivu kvasnic na kvalitu finálního piva je doporučeno, aby bylo vždy respektováno doporučených instrukcí k fermentaci. Důrazně doporučujeme uživatelům provedení testů fermentace před samotným komerčním použitím našeho produktu.

**FERMENTACE:** optimálně 15-20°C

**DÁVKOVÁNÍ:** 50-80 g/hl v hlavním kvašení

**INSTRUKCE PRO REHYDRATACI:**

Vsypete kvasnice do sterilní vody nebo mladiny o minimální váze 10krát vyšší než váha samotných kvasnic. Teplota této vody nebo mladiny pro rehydrataci by se měla pohybovat mezi 25-29°C. Tuto směs šetrně promíchejte a nechte takto kvasnice 15 až 30 minut odpočinout. Poté pozvolna promíchejte po dobu 30 minut a takto vzniklou krémovou směs potom nadávkuje do mladiny.

Alternativou k výše uvedenému je možnost suché kvasnice přímo dávkovat do mladiny, pokud však nepřekročí její teplota 20°C. Postupně vspávejte suché kvasnice do mladiny, tak aby pokryly rovnoměrně celý povrch mladiny, aby nedošlo k vytvoření shluků. Počkejte 30 minut, poté promíchejte mladinu provzdušňováním popř. dodáváním další mladiny.

**TYPOVÁ ANALÝZA:**

% sušiny:	94,0 – 96,5
Živé kvasničné buňky v balení:	> 6 x 10 <sup>9</sup> /g
Bakterie celkem*:	< 5 / ml
Bakterie octového kvašení*:	< 1 / ml
<i>Lactobacillus</i> *:	< 1 / ml
<i>Pediococcus</i> *:	< 1 / ml
Divoké kvasinky mimo <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml
Patogenní mikroorganismy:	v souladu s předpisy

\* při dávkování kvasnic 100 g/hl tj. > 6 x 10<sup>6</sup> životaschop. buněk /ml

**SKLADOVÁNÍ**

V průběhu přepravy: Produkt může být transportován a skladován při pokojové teplotě bez ovlivnění kvality produktu, pokud tato doba nepřekročí 3 měsíce.

Ve finální destinaci: Skladujte v suchu a chladu (< 10°C).

**TRVANLIVOST**

36 měsíců od data výroby.

Dle informace uvedené na ochranném obalu.

Otevřený ochranný obal musí být co nejdříve neprodyšně uzavřen, skladován při teplotě 4°C a použit během 7 dnů od otevření.

Nepoužívejte měkká nebo poškozená balení.

