



DESTILLER

OENOFERM C2 0,5 KG



Erbslöh

Opis produktu

Oenoferm® C2 to wyselekcjonowane suche drożdże do fermentacji nastawów na bazie owoców lub skrobi np. ziemniaczanej.

- szybki start fermentacji
- wysoka tolerancja na alkohol do 18 % obj.
- tolerancja temperatury do 42°C
- długa trwałość w ciągłej propagacji drożdży

Dozowanie:

Zaleca się następujące standardowe dawkowanie:

150- 300 g / tonę zacieru przy stosowaniu propagacji

500-1000 g / tonę zacieru przy bezpośrednim zastosowaniu w kadzi fermentacyjnej, zależnie od stężenia surowca w zacierze (zalecana wartość: 1 % drożdży na tonę surowca).

Stosowanie:

Uwodnienie Oenoferm C2 jest przeprowadzane w 5-10-ciokrotnością letniej wody (maksymalna temperatura 35-40°C). Oenoferm C2 należy powoli wymieszać z wodą oraz pozostawić na około 25 minut w celu napęcznienia. Natychmiastowo rozpoczynająca się aktywność metaboliczna drożdży powoduje, że przygotowana zawiesina drożdży rozrasta się w naczyniu (należy pozostawić odpowiednią ilość miejsca w naczyniu pozwalającą na wzrost drożdży). Następnie zawiesina drożdży dodawana jest do kadzi drożdżowej, bądź pojemnika fermentacyjnego. Należy dokładnie wymieszać, aby zapewnić odpowiednie rozproszanie drożdży. Podczas destylacji zacierów, które ze względu na swą wysoką lepkość (żyto, pszenica) lub ich naturalną zawartość protein (ziemniaki) łatwo się pienią, zaleca się zastosowanie enzymu ANTYPIANA.

Składowanie

Zamknięty próżniowo. Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu. Zamknąć otwarte opakowania i zużyć w ciągu 3 dni.

Dane kontaktowe

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl