РЕГИДРАТАЦИЯ ДРОЖЖЕЙ

Серия Лучшие Практики #2

Цель

Для получения **высокой концентрации спирта, хорошей скорости брожения и/или хорошей органолептики** нужны сильные и активные дрожжи. Регидратация дрожжей играет очень важную роль в достижении этих целей.

Особенности Регидратации дрожжей

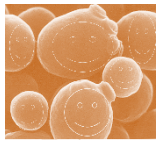
При производстве активных сухих дрожжей в процессе сушки удаляется влага, и в конечном продукте влажность составляет менее 8%. Такая влажность является недостаточной для активного метаболизма, поэтому перед использованием дрожжей рекомендуется проводить их регидратацию. Если процесс регидратации проведен неправильно, это может привести к увеличению времени, необходимому для разбраживания, а также к медленному брожению.

Процесс регидратации дрожжей можно разделить на 2 этапа:

- Регидратация цитоплазматической мембраны. Эта мембрана регулирует обменные процессы между сбраживаемой средой (суслом) и дрожжевой клеткой, внутри которой протекают биохимические реакции, поэтому для эффективной работы очень важно, чтобы мембрана была «здоровой».
- Регидратация внутриклеточных структур для эффективного биохимического синтеза.

Ключевые факторы для успешной Регидратации дрожжей

Сделайте Ваши дрожжи счастливыми!



1. Дозировка дрожжей
2. Вода
3. Температура воды
4. Время
5. Перемешивание

LALLEMAND
CRAFT DISTILLING

Lallemand Craft Distilling рекомендует

Дозировка дрожжей

Подберите дозировку дрожжей в соответствии с показателями сусла, которое вы планируете сбраживать. Рекомендуется увеличить дозировку в следующих случаях: сильное инфицирование дикими дрожжами и/или бактериями, и если вы хотите получить высокую концентрацию спирта. Lallemand Craft Distilling рекомендует использовать дозировки, указанные Технических характеристиках для каждого штамма дрожжей; если у вас останутся вопросы, вы можете связаться с техническим представителем в вашем регионе.

Вода

Используйте питьевую воду. Не используйте деминерализованную (смягченную) воду; не используйте сусло и не добавляйте сахар в воду: на этой стадии дрожжи еще не подготовлены к стрессовым факторам: диким дрожжам, бактериям, изменению pH и температуры, осмотическому стрессу и т. д. Им необходимо время для «пробуждения» в воде. Lallemand Craft Distilling рекомендует использовать соотношение «дрожжи : вода» 1:10.

Температура воды

Температура воды играет очень важную роль. Ниже 30°C происходит повреждение клеточной мембраны, что приводит к потере некоторых внутренних компонентов и снижению бродильной активности дрожжей. Температура выше 43°C негативно влияет на жизнеспособность дрожжей. Lallemand Craft Distilling рекомендует проводить регидратацию в диапазоне 32°C-36°C. Более подробную информацию можно найти в Технических характеристиках для каждого штамма дрожжей; если у вас останутся вопросы, вы также можете связаться техническим представителем в вашем регионе.

Время

Lallemand Craft Distilling рекомендует регидратировать дрожжи в течение 15-20 минут максимум. Минимальное время – 10 минут. Задайте дрожжи в бродильную ёмкость сразу после окончания регидратации.

Перемешивание

Lallemand Craft Distilling рекомендует легкое перемешивание в процессе регидратации для предотвращения образования комков и оседания дрожжей.
Внешний вид дрожжевой разводки в процессе регидратации необязательно является индикатором активности дрожжей.

Заключение

Регидратация – очень важный шаг для обеспечения активной и эффективной работы дрожжей:

- Используйте правильную дозировку выбранного штамма дрожжей.
- Для регидратации используйте только питьевую воду.
- Поддерживайте температуру в диапазоне 32°C-36°C.
- Время не должно превышать 20 минут.
- В процессе регидратации рекомендуется легкое перемешивание.
- Задайте дрожжи в бродильную ёмкость сразу после окончания регидратации.

Зайдите на наш сайт www.lallemandcraftdistilling.com, чтобы получить больше информации о наших продуктах или свяжитесь с вашим региональным техническим представителем.