



DistilaVite HY

Подкормка для дрожжей для сбраживания зернового сырья

ПРИМЕНЕНИЕ

- Дрожжи – это сложный живой организм, которому для обеспечения высокого выхода спирта и стабильного органолептического профиля необходимо сбалансированное питание; аминокислоты являются чрезвычайно важным фактором питания для дрожжевой клетки.
- DistilaVite HY – результат научно-исследовательской деятельности Lallemand Biofuels & Distilled Spirits, а также промышленных испытаний на различном зерновом сырье: кукуруза, рожь, пшеница и др.
- DistilaVite HY содержит специальный комплекс ферментов, в т.ч. с протеолитической активностью, которые обеспечивают постепенное и оптимальное для дрожжей поступление аминокислот в процессе брожения и обеспечивают дрожжи сбалансированным питанием в течение всего процесса брожения.
- DistilaVite HY доступна в безопасном и удобном для использования жидкой форме.

РЕЗУЛЬТАТЫ С DISTILAVITE HY

- Сбалансированное питание, предоставляемое с помощью DistilaVite HY, существенно улучшает эффективность брожения и позволяет сократить время брожения.
- На Рисунке 1 показано, как внесение 50 ppm (50 г/м³) DistilaVite HY в начале заполнения увеличивает скорость брожения, позволяя сократить время брожения с 72 часов до 60 часов, а также увеличить концентрацию спирта в бражке.
- На Рисунке 2 представлены данные по снижению несброженных сахаров (глюкозы и мальтозы), что способствует увеличению концентрации спирта при использовании DistilaVite HY.

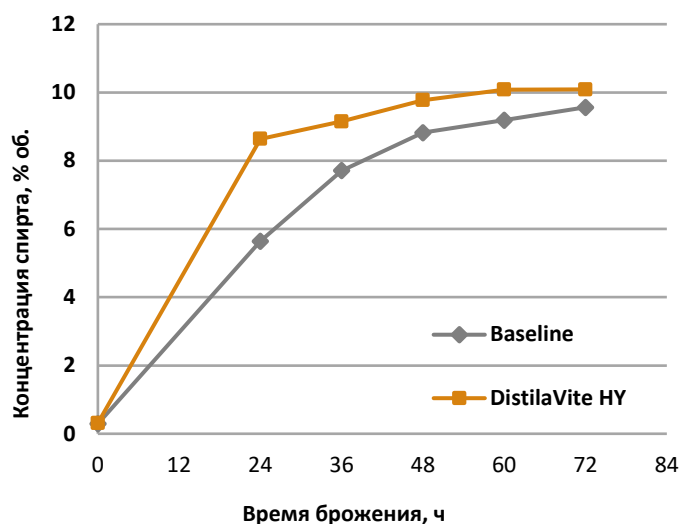


Рисунок 1: Кинетика брожения.

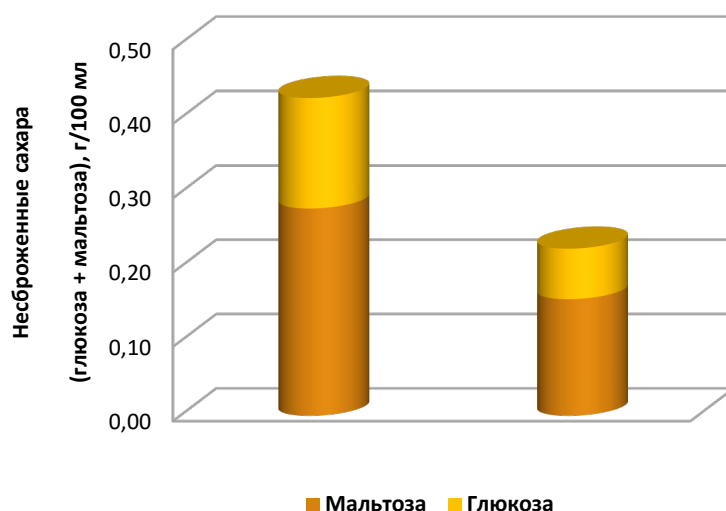


Рисунок 2: Несброженные сахара (глюкоза и мальтоза) в конце брожения.



DistilaVite HY

Подкормка для дрожжей для сбраживания зернового сырья

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Всегда используйте средства индивидуальной защиты, такие как перчатки и защитные очки.
- Избегайте контакта с кожей или глазами. Немедленно промойте глаза и кожу в случае контакта.

ДОЗИРОВКА

- DistilaVite HY добавляют в бродильный чан в начале заполнения; дозировка: 4-5 мл на 100 л суслу (40-50 ppm).
- Оптимальная дозировка DistilaVite HY может отличаться в зависимости от организации технологического процесса и поставленных целей.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Обычно DistilaVite HY добавляют в бродильный чан в начале заполнения, но её также можно вносить в процессе брожения.
- Всегда вносите DistilaVite HY в сбраживаемую среду. DistilaVite HY нельзя смешивать с дрожжами или использовать в качестве добавки при регидратации дрожжей.
- Пожалуйста, свяжитесь с Вашим региональным представителем для получения более подробной информации.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- DistilaVite HY следует хранить в сухом и прохладном месте вдали от источников тепла для сохранения максимальной стабильности.
- Срок годности: 24 месяцев с даты производства при условиях, указанных выше.
- Упаковка: DistilaVite HY доступен в бутылках по 1 кг и канистрах 20 кг.

На основании имеющихся у нас сведений информация представленная в данном документе является точной и достоверной. Однако, все рекомендации и предложения вносятся без гарантий, поскольку мы не можем контролировать условия и способы использования продукта. Настоящая документация не подразумевает использование данной продукции в нарушение каких-либо патентов.



Milwaukee, USA | Montreal, Canada | Fredericia, Denmark | Bangkok, Thailand
distilledspirits@lallemand.com | www.lallemanddistilling.com

