



## SafSpirit™ R-4

### НАДЕЖНЫЕ ДРОЖЖИ, ОСОБЕННО В ТРУДНЫХ УСЛОВИЯХ, ТАКИХ КАК ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕЛАССЫ ИЗ САХАРНОГО ТРОСТНИКА НИЗКОГО СОРТА.

**SafSpirit™ R-4** — это надежный штамм дрожжей, разработанный для стабильной работы в большой вариативности видов тростниковой мелассы. Качество патоки может варьироваться в разных странах в зависимости от различных факторов, таких как состав (содержание минералов, зола, неферментируемые сахара, твердые вещества). Некоторые штаммы дрожжей будут испытывать трудности с брожением низкокачественной патоки. По сравнению с другими штаммами, **SafSpirit™ R-4** проявляет свой истинный потенциал в сложных условиях и способен производить высокие уровни этанола даже в мелассе с несколькими стрессовыми факторами (высокая плотность, низкий pH, высокие температуры). **SafSpirit™ R-4** обычно создает нейтральные вкусовые профили.

### Ингредиенты:

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор: сорбитан моностеарат (E/INS 491)

### Ферментация сахаров:

Моносахариды (в основном глюкоза и фруктоза) и дисахариды (в основном сахароза).

### Температура брожения:

Рекомендуемый диапазон: 25°C–35°C

### Дозировка:

30-50 г/гл\*

\* Мы рекомендуем широкие диапазоны дозировки, но дистиллятор должен корректировать дозу в зависимости от температуры брожения, степени сбраживания и желаемого органолептического профиля. Учитывая влияние дрожжей на качество конечного алкоголя, мы настоятельно рекомендуем пользователям проводить испытания ферментации перед коммерческим использованием наших продуктов.

### Задача:

#### Прямое внесение

Рассыпьте активные сухие дрожжи непосредственно на поверхность ферментационной среды (сусло, пивное сусло, затор, сок и т.д.) при температуре брожения или выше. Дрожжи необходимо добавлять постепенно, обеспечивая полное покрытие среды брожения, чтобы по возможности избежать образования комков. В идеале дрожжи следует добавлять при заполнении первой части емкости. Возможно проводить инокуляцию при температурах выше тех, которые выбраны для ферментации, при условии, что затем температура корректируется при добавлении остальной части ферментационной среды.

#### С предварительной регидратацией

Или же внесите дрожжи в 10 раз больший объем среды для ферментации или воды при температуре 25°C–35°C Оставьте на 15 минут, затем аккуратно перемешайте и внесите получившийся однородный крем в ферментер.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



## Испытания

Исследования Fermentis показали, что **SafSpirit™ R-4** является надежным и эффективным решением для брожения широкого спектра патоки из сахарного тростника различного качества. **SafSpirit™ R-4** демонстрирует значительно лучшую производительность в стрессовых условиях по сравнению с другими штаммами дрожжей.

### Interval Plot of Ethanol (%v/v)

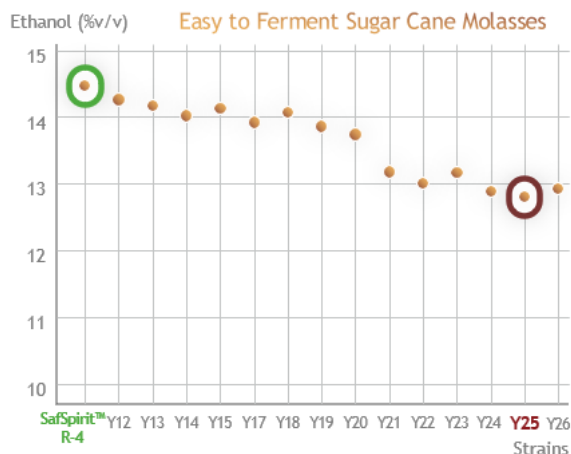


Рисунок 1: Сравнение производства алкоголя различными штаммами дрожжей на легко

### Interval Plot of Ethanol (%v/v)

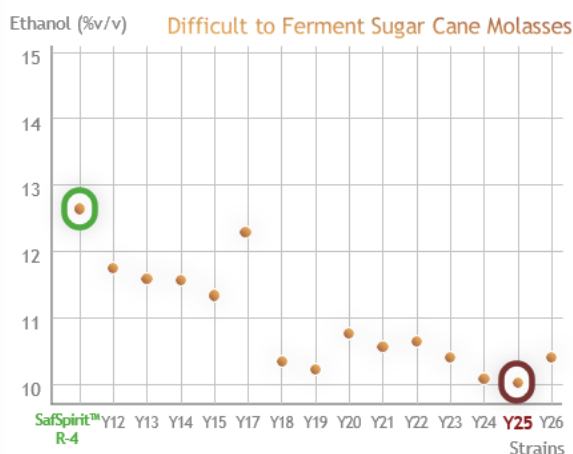


Рисунок 2: Сравнение производства алкоголя различными штаммами дрожжей на

### Ethanol production depending on sugar concentration (g/kg)

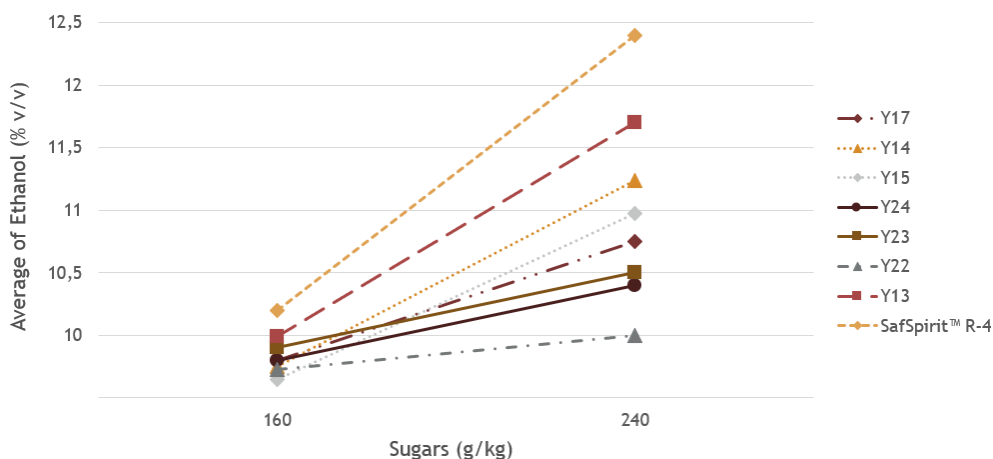


Рисунок 3: Сравнение производства алкоголя различными штаммами дрожжей в зависимости от концентрации сахара.

Более того, учитывая его хорошую производительность в стрессовых условиях с высокой концентрацией сахара, **SafSpirit™ R-4** является подходящим решением для брожения патоки сахарного тростника при средней и высокой плотности.

Производительность была измерена при уровнях pH от





## Типичный анализ:

% сухой вес: 94,0-96,5%

Жизнеспособные клетки:  $> 15 \times 10^9$  КОЕ/г

Общее количество бактерий:  $< 1$  КОЕ/ $10^7$  клеток дрожжей

Бактерии уксусной кислоты:  $< 1$  КОЕ/ $10^8$  клеток дрожжей

Молочнокислые бактерии:  $< 1$  КОЕ/ $10^7$  клеток дрожжей

Патогенные микроорганизмы: в соответствии с правилами

## Упаковка:

Картонная коробка с 20 вакуумно упакованными пакетами по 500 г/1,1 фунта каждый (Полный вес коробки: 10 кг/22,05 фунта)

Картонная коробка с 1 вакуумной упаковкой 10 кг/22,05 фунта (Полный вес коробки нетто: 10 кг/22,05 фунта)

## Хранение:

Продукт должен храниться/транспортироваться в сухих условиях и быть защищённым от прямых источников тепла (например, солнечного света и т.д.).

Продукт может храниться/транспортироваться при температуре окружающей среды ниже 25°C/77°F в течение до 6 месяцев без ухудшения его характеристик. Пики до 40°C/104°F допускаются на ограниченный период (менее 5 дней). Для длительного хранения (более 6 месяцев) после того, как продукт прибыл в конечный пункт назначения, Fermentis рекомендует хранение при контролируемой температуре (ниже 15°C/59°F).

## Срок годности:

36 месяцев с даты производства. Смотрите дату окончания срока годности, указанную на пакетике. Открытые пакеты должны быть запечатаны и храниться при температуре 4°C/39°F и использованы в течение 7 дней после вскрытия. Не используйте мягкие или поврежденные пакетики.

**Каждый дрожжевой штамм Fermentis разрабатывается в рамках определенной производственной схемы и пользуется опытом группы Lesaffre, мирового лидера в производстве дрожжей. Это гарантирует высочайшую микробиологическую чистоту и максимальную активность ферментации.**

Информация, предоставленная Fermentis, предназначена исключительно для ознакомления профессионалов. Мы не делаем никаких заявлений или гарантий любого рода, явных или подразумеваемых, относительно информации: требования регулирующих органов и интеллектуальной собственности (включая использование продукта и претензии) должны быть рассмотрены на местном уровне для их конкретных целей.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*