

## Kvasinky pro ovocné kvasy - chladnomilné

Speciálně vybraný sušený kmen kvasinek, velmi rezistentní k alkoholu, určený na výrobu alkoholických nápojů. Tento kmen je velice výhodné použít např. při větších výkyvech teplot.

**Charakteristika:** Fáze počátku kvašení je plynulá a krátká, následuje pravidelné a bezezbytkové kvašení, produkuje velmi málo nebo žádnou pěnu, chrání přírodní aroma a umocňuje jeho delikátní a vyváženou chuť.

**Kmen:** *Sacharomyces cerevisiae* (Bayanus), mají aktivitu Killer K2

**Koncentrace:** 25 biliónů živých buněk / g

**Teplotní optimum:** 15 - 25 °C

**Tolerance k alkoholu:** 16 % objemových

**Produkce pěny:** nízká

**Požadavek na teplotu:** Dobře rezistentní i při nízkých teplotách. Kvašení startuje od 9 °C - chladnomilné kvasinky.

**Dávkování:** Doporučené dávkování je 16 g na 100 litrů kvasu při normálních podmínkách. Při kritických podmínkách (např. při zástavě kvašení způsobené produkcí vysokého stupně alkoholu) doporučujeme zdvojnásobit dávku.

**Aplikace:** 16 g kvasinek dobře rozmíchejte v 1 litru vody o teplotě max. 35 °C. Doporučujeme do vlažné vody (pokud možno nechlorované) přidat hrst cukru, aby kvásek lépe vzcházel. Po 10 min kvásek lehce promíchejte a v následujících 10 min vmíchejte do připraveného ovoce v kvasné nádobě. Teplotní rozdíl mezi roztokem kvasinek a masy, která má být fermentována, nesmí být vyšší než 8 °C.

**Skladování:** Uchovávejte v suchu a chladu (4 - 15 °C). Otevřené balení rychle spotřebujte.