

Kvasinky pro ovocné kvasy

Jedná se o suché kvasinky obecně vhodné pro všechny ovocné kvasy.

Charakteristika: Fáze počátku kvašení je plynulá a krátká, následuje pravidelné kvašení při dodržení optimálních podmínek kolem 20 °C, teplota by neměla přesahovat 25 °C.

Kmen: *Sacharomyces cerevisiae* (Bayanus)

Koncentrace: 25 biliónů živých buněk / g

Teplotní optimum: 15 - 25 °C

Tolerance k alkoholu: 15 % objemových

Produkce pěny: střední

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.