ТОВ «Монукр»	Danstar Ferment AG

Лалвін V1116 (Lalvin V1116)

Сухі дріжджі Saccharomyces cerevisiae

Опис

Сухі дріжджі Лалвін V1116 для виробництва продуктів бродіння були виведені у 1972 році Національним інститутом агрономічних досліджень у Монпельє, Франція. Лалвін V1116 V1116 було зроблено щоб мати можливість підкреслювати свіжість продуктів бродіння. Натуральні свіжі фруктові аромати зберігаються довше порівняно з продуктами бродіння, виробленими з використанням інших дріжджів.

При низьких температурах бродіння (нижче 16°) та правильному підживленні (за допомогою GoFerm та Fermaid K) Лалвін V1116 виробляє велику кількість квіткових ефірів (ізоамілацетат, гексилацетат, фенілетилацетат). Ці ефіри привносять свіжі аромати квітів нейтральним продуктам. Серед дріжджів з високим виробництвом ефірів, Лалвін V1116 найбільш стійкий у складних умовах бродіння, таких як низька каламутність, низька температура, мала кількість жирних амінокислот.

Лалвін V1116 одержують шляхом розведення чистої культури з подальшим висушуванням у спеціально розробленому устаткуванні. Лалвін V1116 рекомендований для використання при виробництві сидрів, а також квасу, медовухи, білих, рожевих та стандартних червоних сортів вин.

Мікробіологичні характеристики:

- Класифікація: Saccharomyces cerevisiae
- Чинник конкуренції К2
- Толерантність до спирту до 18%
- Коротка лаг-фаза
- Швидка швидкість бродіння
- Широкий спектр температури бродіння 10 – 35°C
- Низький рівень виробництва H2S
- Низька потреба в азоті
- Висока потреба в O2: необхідний вироблення чинників виживання
- Низький рівень вироблення волатильної кислотності
- Середній рівень вироблення SO2
- Слабке піноутворення

Дозування

Всі продукти бродіння – 25-40 г/гл

Рівень дозування залежить від кількості цукрів у суслі, а також від санітарного стану матеріалів та обладнання.

Використання

Лалвін V1116 регідрують у воді при 40°C у співвідношенні 1 до 10. Якщо використовується GoFerm, тоді співвідношення збільшується до 1 до 20. Після додавання сухих дріжджів у воду необхідно настояти протягом 20 хвилин, періодично помішуючи, щоб не утворилися згустки . За 20 хвилин додати у сусло.

Примітки

• Загальний час регідрації не повинен перевищувати 45 хвилин.

• Щоб уникнути температурного шоку, різниця тепмератури сусла та дріжджової суспензії не повинна перевищувати 10°C.

• Важливо регідрувати дріжджі у чистій посудині.

• Регідрація дріжджів у суслі не рекомендована.

Упаковка та зберігання

• Усі сухі дріжджі зберігаються в сухому місці при температурі 5-15˚C. Термін придатності до 3-5 років.

• Втрата активності дріжджів (у герметичній упаквці) складає 5% на рік при температурі зберігання 5°C і 20% при 30°C.

• Після відкриття упаковки та правильного зберігання активність дріжджів зберігається як мінімум протягом 3 місяців.

• Дріжджі можуть бути упаковані в 500г вакуумні пакети в коробці 10кг або вакуумний блок 10кг.