| ТОВ «Монукр» | Danstar Ferment AG |
|---|---|

# Bi-A-Драй ПДМ (Vi-A-Dry PDM)

**Сухі дріжджі** Saccharomyces cervisiae

**Опис**

Високоактивні дріжджі з органолептичними властивостями, якічудово підходять для зернової і фруктової сировини. Мають експериментально доведену ефективність при виробництві квасу.

**Характеристики**

Мають Киллер-фактор К2.
Спиртова толерантність до 15%
Висока швидкість зброджения
Рекомендована температура бродіння 12 - 28˚С
Криотолерантні
Виробляє велику кількість глицерину
Виробляють малу кількість ацетальдегіду
Низька потреба в азоті
Низьке піноутворення
Низьке вироблення H2S у залежності від доступності азоту.

**Використання**

Виробництво фруктових і зернових напоїв, а також для запуску бродіння, що застрягло.

**Дозування**

Від 15 до 50 г на Гл – залежно від виробничих умов

**Внесення**

Дріжджі краще попередньо додати до 10-кратної кількості суміші сусло-вода або просто вода при температурі близько 37 градусів, перемішати і залишити на 15 хвилин, потім знову перемішати і залишити на 15 хвилин. Після цього додати в сусло.

**ПРИМІТКА:** Процес регідрації не повинен перевищувати 45 хвилин, а температура регідрованих дріжджів не повинна відрізнятись від температури сусла більш ніж на 10˚С.

**Упаковка та зберігання**

500г вакуумні пакети в 10кг коробці або 10кг вакуумний блок.
Зберігання в холодних умовах продовжує термін придатності дріжджів, а зберігання при температурі більше 35˚С у вологих умовах та відкритій упаковці значно скоротить термін придатності.