



<https://prom-nasos.pro>
<https://bts.net.ua>
<https://prom-nasos.com.ua>
+38 095 656-37-57,
+38 067 360-71-01,
+38 063 362-12-31,
info@prom-nasos.pro

Дріжджі спиртові Angel Leaven

закваска (сухі дріжджі + ферментні препарати)

Опис

Закваска Ангел (кодзі) – це спеціально підібраний штам дріжджів і комплекс поживних речовин для ферментації при виробництві етанолу без попередньої гідроферментації.

Характеристика

1. Просте і зручне використання, технологія біокомпонентів (містить ферментні препарати).
2. Широкий спектр застосування.
3. Збільшений вихід спирту із зерна.
4. Дотримуйтесь рекомендацій із застосування.

Показник		Значення
Вологість %	\leq	6.5
Загальна кількість клітин (10^8 /г)	\geq	60
Загальний вміст As , мг/кг	\leq	2.0
Загальний вміст Pb , мг/кг	\leq	2.0
Сальмонела		не виявлено

Застереження:

1. При використанні в якості сировини рису (ціле зерно або подрібнене, «бите») термін ферментації повинен бути збільшений.



Застосування:

Долийте до сировини (у розрахунку на 100 кг борошна) 250-300 кг гарячої води. Добре перемішайте для запобігання процесу осідання. Охолодіть до температури 90°F (32°C). Додайте 0,5-0,8 кг закваски Angel. Проводьте ферментацію протягом 8-15 днів.

Пакування:

500g*20/carton

Зберігання і термін придатності:

Зберігати в сухому, прохолодному місці при температурі 68°F (20°C).

Термін придатності 18 місяців.

Leaven

Description

Angel leaven is a specially selected strain and complex nutrients for alcohol beverage fermentation under non-cooking process.

Characteristics

1. Bio-compound technology, simplified brewing operation, convenient use.
2. Wide application scope, well complete various distilled spirit process brewing
3. Improve the alcohol productivity of grain.
4. Strictly execute process formula, the product quality is stable.

Item	Index
Moisture % \leq	6.5
Total yeast cell quantity \geq	60
Total arsenic (calculated as As) ,mg/kg \leq	2.0
Lead (Pb) ,mg/kg \leq	2.0
Salmonella	Negative

Caution:

1. The fermentation that adopts the raw material of rice can adopt granular grain or broken rice to directly ferment, however, the fermentation cycle shall be appropriately prolonged.
2. The fermentation cycle is related to raw material type, raw material reduction degree, distiller's yeast dosage and fermentation temperature. The fermentation cycle of general raw materials shall be short when the reduction degree is small, and the distiller's yeast consumption is high; contrarily, the fermentation cycle shall be long.



Application:

Application of raw materials (calculated as 100kg of flour grain)

Mix the material with 250-300kg of hot water, directly add 0.5-0.8kg of Angel leaven after the temperature is naturally cooled to about 90°F(32°C) (appropriately mix to prevent from sedimentation during this period), evenly mix, and ferment for 8-15 days. Mix twice every day in the first three days, control the temperature to be 82°F-97°F(28-36°C), the optimal fermentation temperature to be about 90°F(32°C), in the short period, the highest fermentation temperature shall not be over 100°F(38°C), and the heat insulation measure shall be taken when the temperature is below 79°F(26°C).

Specification:

500g*20/carton

Storage and shelf life:

In cool, dry, ventilating place below 68°F(20°C), with the shelf life of 12 months.

The distiller's yeast will be ineffective after being heated or dampened.