

Дрожжи РЭМБО ESC-11 для вина и самогона (10 г)

Дрожжи РЭМБО ESC-11 - это универсальный штамм дрожжей, они обеспечивают высокую скорость брожения, не меняя вкус и аромат исходного сырья. Подходят для плодово-ягодных вин и браги. Дают превосходные результаты при сбраживании концентрированного суслу с высоким содержанием сахаров. Дозировка на 25 л суслу.

Активатор рекомендован к применению совместно с дрожжами, но его использование не носит обязательный характер. Он воздействует непосредственно на дрожжи, ускоряет их деление, не снижая при этом качество исходного продукта. Оптимизирует процесс брожения, он проходит более равномерно.

Энологические характеристики:

- температура брожения: 10-40°C;
- оптимум температуры брожения: 25-30°C;
- спиртоустойчивость: до 18% об.;
- короткая лаг-фаза (быстрое размножение клеток), быстрое и равномерное брожение;
- средний уровень накопления глицерина: 4,8-6 г/л;
- ароматические характеристики: чистый аромат с нотками сортового винограда;
- вкус: свежий и хорошо сбалансированный;
- выход спирта: 16 г сахара на 1% спирта.

Рецепт приготовления:

- На 20 литров теплой воды (30 оС) добавляем 2 кг сахара и тщательно размешиваем до полного растворения.
- Наливаем получившийся сироп в стакан 200 мл.
- Засыпаем в него упаковку дрожжей (10 г).
- Тщательно перемешиваем с периодичностью 5 минут в течение 15-30 минут до образования пенной шапки.
- Выливаем полученную смесь в емкость с сахарным сиропом и добавляем активатор (Ист-Фуд) 1 ст. ложку с горкой (10 г), предварительно размешав его в прохладной воде в отдельной посуде.
- Усиленно взбалтываем и герметично закрываем. (На протяжении всего процесса брожения необходимо поддерживать температуру в диапазоне 27-32 оС).
- Готовность браги определяем по вкусу. Как исчезнет сладость – брага готова!