

**POPIS VÝROBKU**

Spiriferm Arom je silně kvasící suchá čistá kvasinka se zvýrazňujícími, aroma uvolňujícími vlastnostmi. Jedná se o kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* (var. baynaus).

Spiriferm Arom zajišťuje bezpečné prokvašení kvasů a moštů také při teplotě kvašení okolo 15 °C.

Povolený podle současných platných zákonů a nařízení. Kontrolováno odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

**CÍL POUŽITÍ**

Kvasinkový kmen suchých čistých kvasinek Spiriferm Arom se selektoval zcela cíleně podle požadavků ovocných pálenic. Samozřejmě je vysoká tolerance na alkohol při nepatrné pěnivosti.

Úplné prokvašení podporuje aroma pálenkových kvasů a moštů při výrobě velmi aromatických destilátů. Spiriferm Arom je schopný uvolnit velmi mnoho aromatických ovocných látek a zajišťuje, dle výchozího materiálu, intenzivní, rozmanitou paletu aromat.

**DÁVKOVÁNÍ**

Všeobecně stačí dávka 10 – 20 g Spiriferm Arom na 100 l kvasu.

Při mikrobiologickém zatížení se může dávka zvýšit na 25 – 50 g Spiriferm Arom na 100 l.

**POUŽITÍ**

Spiriferm Arom se rehydruje v 5 až 10násobném množství směsi kvasu/vody 1:1 (vlažné), tzn. rozmíchat a ca. 25 minut nechat bobtnat. Abychom eliminovali teplotní šok přivedeme kvasinkovou suspenzi za současného přidávání rmutu nebo moštu na potřebnou teplotu. Tak může být eliminován teplotní šok a odumření kvasinek.

Po přidání do kvasné nádrže zákvas dobře promíchejte!

**SKLADOVÁNÍ**

Vakuově baleno. Prosíme, balení skladujte v chladnu a suchu. Dbejte na těsnost balení, otevřená balení ihned těsně uzavřete a spotřebujte během 2 – 3 dní.

**Speciální pálenkové  
kvasinky  
k zintenzivnění  
aroma**