

Popis produktov na výrobu destilátov Prípravky firmy Erbslöh

Kvasinky

Spiriferm – vyšľachtená, silne kvasiaca suchá čistá kvasinka. Ide o kvasinkový kmeň LW – 490 -15 rodu *Saccharomyces cerevisiae*. Má ideálne kvasiace schopnosti pri kvasení kvasov z ovocia. Čisté tóny a kompletne prekvasenie pálenkových kvasov. Bola selektovaná cielene podľa požiadaviek ovocných páleníc. Má vysokú alkoholovú toleranciu pri nízkej penivosti.

Dávkovanie: 20 – 30g/100 L kvasu. Zákvas z kvasiniek pripravíte tak, že vo vlažnej zmesi (5-10 násobné množstvo) vody a kvasu v pomere 1:1 premiešate kvasinkovú kultúru a necháte bobtnať asi 15 minút. Teplota zmesi by mala byť rovnaká ako teplota kvasu, aby sa zabránilo teplotnému šoku kvasiniek.

Spiriferm Classic – vyšľachtená, silne kvasiaca suchá čistá kvasinka. Má ideálne kvasiace schopnosti pri kvasení kvasov z ovocia za štandardných podmienok. Čisté tóny a kompletne prekvasenie pálenkových kvasov. Má vysokú alkoholovú toleranciu pri nízkej penivosti.

Dávkovanie: 20 – 30g/100 L kvasu. Zákvas z kvasiniek pripravíte tak, že vo vlažnej zmesi (5-10 násobné množstvo) vody a kvasu v pomere 1:1 premiešate kvasinkovú kultúru a necháte bobtnať asi 15 minút. Teplota zmesi by mala byť rovnaká ako teplota kvasu, aby sa zabránilo teplotnému šoku kvasiniek.

Spiriferm Arom – je silne kvasiaca suchá čistá kvasinka so zvýrazňujúcimi, arómu uvoľňujúcimi vlastnosťami. Ide o kvasinkový kmeň rodu *Saccharomyces cerevisiae* (var. *Baynaus*). Úplné prekvasenie podporuje arómu pálenkových kvasov pri výrobe veľmi aromatických destilátov. Spiriferm Arom je schopný uvoľniť veľké množstvo aromatických ovocných látok a zaručuje intenzívnu, rozmanitú paletu vôní. Zabezpečí dokonalé prekvasenie už pri teplote 15°C. Má vysokú toleranciu na alkohol pri nízkej penivosti. Vynikajúce účinky najmä pri marhuľových, broskyňových a hruškových kvasoch.

Dávkovanie: 20 – 30g/100 L kvasu. Zákvas z kvasiniek pripravíte tak, že vo vlažnej zmesi (5-10 násobné množstvo) vody a kvasu v pomere 1:1 premiešate kvasinkovú kultúru a necháte bobtnať asi 15 minút. Teplota zmesi by mala byť rovnaká ako teplota kvasu, aby sa zabránilo teplotnému šoku kvasiniek.

Oenoferm Freddo – je špeciálne selektovaná suchá čistá kvasinka, ktorá sa používa na zaočkovanie studených kvasov už od teploty 8°C, ako aj pre zachovanie arómy riadením teploty chladného kvasenia (13 - 17°C). Pri selekcii tohto kvasinkového kmeňa LW – 317 -30 rodu *Saccharomyces cerevisiae* (var. *Baynaus*) sa kládol zvláštny dôraz na vysoký stupeň konečného prekvasenia napriek nízkym kvasiacim teplotám. Tento kmeň tolerantný k nízkej teplote sa hodí najmä k uchovaniu arómy chladného kvasenia. Pritom sa spomalí proces kvasenia a tvorba CO₂. To má za následok, že sa aromatické látky menej odparujú. Vynikajúce účinky najmä pri čerešňových, marhuľových, broskyňových a hruškových kvasoch pri nízkej teplote kvasenia.

Dávkovanie: 15 – 25g/100 L kvasu. Zákvas z kvasiniek pripravíte tak, že vo vlažnej zmesi (10 násobné množstvo o teplote maximálne 35°C) vody a kvasu v pomere 1:1 premiešate kvasinkovú kultúru a necháte bobtnať asi 15 minút. Teplota zmesi by mala byť rovnaká ako

teplota kvasu, aby sa zabránilo teplotnému šoku kvasiniek, maximálny prípustný rozdiel teplôt je 8°C.

Enzýmy

Distizym FM – pektolytický enzým, špeciálne vyvinutý na vysokú aktivitu v kyslom pH prostredí bobuľového a kôstkového ovocia. Distizym FM rýchlo štiepi všetky pektínové látky, čo má za následok výrazné zníženie viskozity kvasu a jeho skvapalneniu. Kvas sa dá potom ľahšie miešať a čerpať. Intenzívnym rozkladom kvasu sa uvoľňujú cenné látky a zvyšuje sa obsah aromatických látok. Skvapalnený kvas zlepšuje prekvasenie kvasu, čo vedie k väčšej výťažnosti alkoholu. Súčasne sa znižuje nebezpečenstvo pripálenia kvasu pri destilácii.

Dávkovanie: 25 – 50ml/100 L kvasu. Vyššie dávky hlavne u hrušiek a jablák. Distizym FM sa zriedi vodou na 5-10% roztok (teplota medzi 15 - 20°C) a pridáva sa postupne do mlynčeka na ovocie alebo priamo do kvasu. Dobre premiešajte.

Trenolin Bukett DF – kvapalný čistý enzým k uvoľneniu aromatických látok. Disponuje vedľajšou betaglukozidázovou aktivitou, ktorá vedie k uvoľneniu aromatických alkoholových terpenov. Zvyšuje arómu hlavne u marhuľových, slivkových a hroznových kvasov.

Dávkovanie: 5ml/100 L kvasu. Trenolin Bukett DF sa zriedi 5 násobným množstvom vody a pridáva sa v dobe doznievajúceho kvasenia. O premiešanie sa postará doznievajúca aktivita kvasiniek.

Výživa pre kvasinky

Vitamon Combi – živná soľ pre kvasinky, zložená z diamoniumfosfátu a vitamínu B1 (thiamín). Podporuje zaistenie rýchleho začiatku kvasenia a kompletne dokvasenie. Je nutné ju pridať hlavne do kvasov s vysokým obsahom cukrov (aby kvasinky neuhynuli z dôvodu cukrového šoku) alebo do kvasov z nízkym obsahom dusíkatých látok.

Dávkovanie: 30g/100 L kvasu. Dávka sa rozpustí v 5-10 násobnom množstve kvasu a pridá sa do kvasnej nádoby.

Úprava pH

Erbslöh pH Senker – kvapalná kombinácia kyselín k okysleniu ovocných kvasov. Jeho účinok spočíva vo vyváženej kombinácii citrónových a mliečnych kyselín. Znižuje pH kvasu na úroveň pH 3,0 – 3,5. Chráni kvas pred bakteriálnymi infekciami potlačením nežiadúcich mikroorganizmov ako sú octové, mliečne a maslové baktérie. Podporuje čisté prekvasenie a tým optimalizuje vývoj ovocných aróm a buketných látok.

Dávkovanie: 1-3 L/100 L kvasu priamo do kvasnej nádoby. Dobre premiešajte.

Odpeňovač

Erbslöh Schaum-ex – silikónový odpeňovač špeciálne vyvinutý podľa požiadaviek pálení a liehovarov. Spôsobuje rozklad povrchového napätia kvasov a tým sa zabráni tvorbe penových

bublín. Vlastnosti povrchovo aktívnych látok efektívne zamedzujú nežiadúcej tvorby peny počas kvasenia a destilácie. Vďaka zníženiu objemu kvasnej peny sa lepšie využíva kapacita kvasných nádob. Kvas sa počas destilácie nepripaľuje. Erbslöh Schaum-ex nie je zdraviu škodlivý a je chuťovo a pachovo neutrálny. Používa sa najmä v čerešňových a hruškových kvasoch.

Dávkovanie: 2 – 4 ml/100 L kvasu. Pridáva sa priamo do kvasu alebo do kotla pred procesom destilácie.