

# YEAST - VIT

## Odżywka dla drożdży.

### OPIS

Produkt jest mieszanką nieorganicznych soli, witamin, aminokwasów i mikroelementów skomponowaną w celu uzupełnienia właściwości odżywczych składników brzezki.

- Poprawia tempo wzrostu drożdży.
- Zabezpiecza przed wolną fermentacją.
- Przydatny przy stosowaniu wysokich udziałów niskobiałkowych surowców niesłodowanych – czego efektem może być niski poziom azotu aminowego w brzezce.
- Skoncentrowany produkt w proszku, bardzo ekonomiczny w użyciu.

### SPOSÓB UŻYCIA

#### Wielkości dawek

Produkt powinien być dozowany w dawkach pomiędzy **3,5 ÷ 8,5 grama** na hektolitr brzezki. Właściwą dawką startową do rozpoczęcia optymalizacji jest **5,0 g/hl**. Wyższe dawki są rekomendowane dla szybkiego procesu fermentacji, po użyciu których znacząco uzyskuje się skrócenie czasu procesu. Przy regularnym dozowaniu niskich dawek zapobiega się brakom składników odżywczych dla drożdży.

#### Miejsce dozowania

Produkt może być zmieszany z gęstwą drożdżową na 30 minut przed wprowadzeniem jej do brzezki, lub alternatywnie zmieszany z małą ilością brzezki i dodany bezpośrednio do fermentora. Można również dodać odżywkę do kotła warzelnego na koniec gotowania. Jeżeli są używane drożdże Nottingham Ale produkt nie powinien być bezpośrednio mieszany z gęstwą drożdżową jeżeli jest ona odzyskiwana.

### WYTYCZNE DO DOZOWANIA

#### Wykonać

- Przed użyciem sprawdzić czy produkt jest w terminie trwałości.
- Przeprowadź próby optymalizacyjne w celu określenia właściwej dawki produktu.

#### Zapobiegać

- Dozowanie za dużych dawek produktu powoduje zbyt szybką i zbyt energiczną fermentację

### PRZECHOWYWANIE I OKRES TRWAŁOŚCI

1. Przechowywać w chłodniczych warunkach, chronić przed światłem słonecznym.
2. Jeżeli produkt nie jest stosowany, przechowywać w zamkniętych, oryginalnych opakowaniach.
3. Maksymalna temperatura przechowywania - **30 °C**
4. Zalecana temperatura przechowywania - **10 ÷ 15 °C**
5. Minimalna temperatura przechowywania - **nie określona**
6. Dopuszczalny okres trwałości przy stosowaniu zalecanej temperatury przechowywania to **6 miesięcy** od daty produkcji.

### OPAKOWANIA

Produkt jest konfekcjonowany w 5 i 25 kg opakowania (wiaderka, worki).

**SPECYFIKACJA**

Skład	Witaminy B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , B <sub>6</sub> i H wraz z pochodnymi kwasu pantotenowego i kwasu nikotynowego. Wśród aminokwasów zawarte są: walina, metionina, kwas asparaginowy, wraz z pochodnymi inozytolu, asparaginy glutaminianem sodu. Mikroelementy zawierają: cynk, mangan, potas, magnez, jod, kwas borowy i kwas foliowy.	
Wygląd	Jasnożółty krystaliczny proszek	
Zapach	Delikatny zapach	
Dane analityczne		
Azot ogólny (%)	20 ±1	
Aminokwasy i pochodne (%)	1,75 ±0,25	
Witaminy (%)	0,7 ±0,05	
Dane mikrobiologiczne		
Ogólna liczba komórek (cfu/g)	< 10.000	
Górna granica zanieczyszczeń		
Arsen (ppm)	3	
Metale ciężkie jako Pb	10	

Produkcja YEAST VIT TCB jest zgodna z USP i produkt jest sklasyfikowany jako akceptowalny w żywności dokumentem MAFF „Raport i przegląd dodatków procesowych stosowanych do produkcji piwa” (FAC/REP/26).

**SPECYFIKACJA**

Produkt	YEAST VIT TCB
Autoryzacja przez	R. J. Alton
Wydanie nr	1.0

Kod produktu	YVITTCB
Wyrażenie	AL586/MOD386
Data	08/07/92

**POMOC TECHNICZNA**

Informacje nt. zdrowia i bezpieczeństwa produkt są zawarte w Karcie Charakterystyki Produktu. W celu uzyskania dodatkowych informacji lub wyjaśnień, prosimy kontaktować się z krajowym przedstawicielem **Murphy&Son** firmą:

**BIOCHEM-ART**, ul. Elfów 75, 80-180 GDAŃSK

tel./fax 0-58 304-80-77; tel. kom. 0-508 186-571

www.biochem-art.pl; biuro@biochem-art.pl