

RHUM TURBO YEAST/LEVURE TURBO

Sachet de levure sèche active de distillat de Rhum mélangé à des nutriments complets et enzyme glucoamylase. Convient pour fermenter de 20 à 25 Lts.

Notre levure sèche de distillerie pour Rhum est une levure de souche spécialisée mélangée à un complexe nutritif complet à base d'urée chimiquement défini, contenant toutes les exigences nutritionnelles macro et micro d'une levure, incluant l'azote, le phosphore, le magnésium et toutes les vitamines et oligo-éléments essentiels. Ce produit contient également une enzyme amyloglucosidase (également appelée glucoamylase) pour la transformation des sucres de dextrine en sucres fermentables pendant le processus de fermentation.

La levure de Distillerie pour Rhum Turbo peut être utilisée pour fermenter le sucre pur jusqu'à 15% ABV, mais les meilleurs résultats sont obtenus en utilisant de la mélasse ou alternativement, une combinaison de mélasse et de sucre pur peut être utilisé. Prendre note que du à la pression exercée sur la levure l'utilisation de mélasse à 100% ne pourra donner qu'un alcool de 12% par volume.

La levure de distillerie Rhum Turbo Yeast est sélectionnée pour ABC Cork Co. Il s'agit d'une souche unique «à faible congénère» pour la fermentation d'un alcool de haute pureté, produisant un profil des plus uniques du Rhum. Donnant également une excellente conversion du sucre en éthanol, maximisant ainsi le rendement. La souche est hautement viable, assurant une phase de latence courte et un risque minimal d'infection bactérienne.

Avec l'ensemble des éléments nutritifs de levure contenus dans le sachet vous vous assurez d'une fermentation facile et complète pour une qualité optimale de l'alcool.

Ce produit est emballé dans un sachet pratique de 72 g à usage unique, conçu pour la fermentation d'un volume de 25 lts comme dans la plupart des recettes maison.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Apparence: Granules de couleur chamois avec poudre blanche cristalline.
- Gamme de la température de fermentation: de 15 à 33 °C
- Tolérance Alcool : 15% ABV
- Flocculation de la levure: Basse
- Atténuation de la levure: Très haute
- Viabilité de la levure: $\rightarrow 1.0 \times 10^{10}$ /gram de levure
- Charge Bactérienne: $\leftarrow 5 \times 10^4$ /gram de levure
- Contenu en humidité active: $\leftarrow 4\%$
- Métal lourd (ex.Pb): $\leftarrow 10$ mg/kg

DOSE ET APPLICATION

Le sachet de 72 gr. est suffisant pour mener la fermentation de 25 litres de liquide, mais il peut aussi fermenter de 20 à 25 litres. Notre sachet de levure Rhum Turbo Peut fermenter jusqu'à 6.5 kg de sucre dans un volume de 25 litres. Pour un résultat optimal nous recommandons la fabrication avec une solution de mélasse pour un taux maximum d'alcool d'environ 12% Pour un taux d'alcool supérieur utilisé 2 Kg de mélasse et 5 Kg de sucre pur (15% Alcool) donnant un effet plus moelleux et un caractère plus marqué de Rhum.

Lorsque votre préparation sera complète assurez-vous d, avoir une température de liquide d'environ 23°C avant d'y inclure la levure. Mélanger bien le contenu du sachet dans le liquide. Pour une qualité optimum il est fortement recommandé de garder une température ambiante incluse entre 20' à 28' Votre fermentation devrait se faire en 7 jours environ. Lorsque la fermentation est terminée vous pouvez aussi filtrer le liquide avant la distillation.

ENTREPOSAGE

Lorsque que conserver dans son emballage d'origine, le produit peut se conserver jusqu'à 24 mois dans un endroit frais et sec.

