

WHISKY TURBO YEAST/LEVURE TURBO

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

Notre levure sèche de distillerie pour Whisky 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 Whisky Turbo peut être utilisée pour fermenter le sucre pur jusqu'à 15% ABV, mais les meilleurs résultats sont obtenus en utilisant du Blé, ou de l'orge malté et du sucre pur. Alternativement, une combinaison de grain de blé /extrait avec du sucre pur peut être utilisé. Tous les grains doivent être entièrement convertis avec des enzymes en les 'écrasant' avec des alpha-amylases pour décomposer l'amidon en dextrine avant à la fermentation.

La levure de distillerie Whisky 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 Whisky. 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 Whisky 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 un extrait de blé (même avec 2 Kg de malt foncé) avec 5 Kg de sucre donnant un effet plus moelleux et un caractère plus marqué de Whisky.

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.

