

POKRETANJE ZASTOJA ALKOHOLNE FERMENTACIJE ZA 1000 L

POTREBNO JE 0,5 KG KVASCA SACCHAROMYCER BAYANUS (UVAFERM BC ILI SIHA 4) I 0,5 KG GOFERMA PROTECT.

1. GOFERM OTOPI TI U 6 LITARA TOPLE VODE (43-44⁰C) MIJEŠATI DOK SE U POTPUNOSTI OTOPI. KAD SE TEMP. SA GOFERMOM SPUSTI NA 38⁰C DODAJE SE 0,5 KG KVASCA I LAGANO PROMIJEŠATI – ZADRŽAVATI TU TEMPERATURU I PRIČEKATI CCA 15 MIN. DOK KVASAC NABUBRI

2. NAKON 15 MIN NA KVASAC DODATI 2 L MOŠTA , 3 LITRE VODE, 1 KG ŠEĆERA I 2,5 GRAMA FERMAID E – HRANE ZA KVASAC, ODRŽAVATI TEMP. NA CCA 25⁰C

DOBRO SVE PROMIJEŠATI DA SE ŠEĆER OTOPI I IZMJERITI REFRAKTOMETROM KOLIKO IMA ŠEĆERA U TOJ OTOPINI

3. NAKON ŠTO ĆE SE TAJ ŠEĆER PROFERMENTIRATI (CCA ZA 5-8 SATI, NIKAKO NE DUŽE) POTREBNO JE OVOJ OTOPINI DODATI 25 LITARA NEPROVRELOG MOŠTA, 11 LITARA VODE 2 KG ŠEĆERA I 25 G FERMAIDA E

4. OVU OTOPINU ODRŽAVATI NA TEMP OD 20⁰C I PRATITI AKTIVNOST FERMENTACIJE. ĆIM JE NAPRAVLJENA OVA OTOPINA MOŠTOMJEROM OPET IZMJERITI ŠEĆER. KAD PROFERMENTIRA OTPRILIKE POLOVICA ŠEĆERA (ZA CCA 10 – 12 SATI) NA OVU OTOPINU DODAMO CCA 50 LITARA MOŠTA KOD KOJEG JE DOŠLO DO ZASTOJA.

5. OPET IZMJERIMO ŠEĆER I PRATIMO VRENJE. KAD PROFERMENTIRA POLOVICA ŠEĆERA U OVOM MOŠTU TADA TU OTOPINU DODATI NA UKUPNU KOLIĆINU NEPROVRELOG MOŠTA

6. NA UKUPNU KOLIĆINU MOŠTA POTREBNO JE DODATI 20 G/HL DUŠIĆNE HRANE.

UKOLIKO JE MOGUĆE BILO BI POŽELJNO DIĆI TEMPERATURU NEPROVRELOG MOŠTA NA CCA 15-17⁰C.

PRVA I DRUGA FAZA MIJEŠANJA KVASCA SA VODOM POTREBNA JE IZ RAZLOGA DA SE SNIZI KOLIĆINA ALKOHOLA U OTOPINI KAKO BI SE KVASCIMA LAKŠE RAZMNOŽAVALI.