



Prepararea si fermentarea a 100L solutie de zahar

PREPARAREA SOLUTIEI DE ZAHAR

- Dizolvati **20 kg de zahar** in **20 L apa fierbinte**.
- Amestecati bine, pana cand tot zaharul s-a dizolvat complet. Adaugati apa rece pana atineti volumul de **100L**.
- Verificati temperatura, care trebuie sa fie 20-25°C.
- Verificati continutul de zahar utilizand un **refractometru de mână** (ar trebui sa indice 20° Bx.)

pH-ul si reglarea aciditatii

Acidifierea, la inceputul fermentatiei, actioneaza ca o protectie impotriva dezvoltarii bacteriilor nedorite (lactice, acetice, butirice, etc.) Aceste bacterii consuma din zaharuri si produc acizi volatili care inhiba fermentatia alcoolica. Acizii volatili si alti produse de metabolism ai bacteriilor vor duce la scaderea calitatii distilatului.

In plamezile acidificate la pH 3-3,5 cele mai multe bacterii nu se pot dezvolta. Asadar se recomanda acidifierea plamezilor pana la valori a **pH: 3 – 3,5**.

Acidifierea se poate face cu **acid fosforic** sau **acid tartric**.

FERMENTAREA/REHIDRATAREA DROJDIEI

- Dizolvati in solutie (plamada) de zahar, pregatita ca mai sus, nutrientul **ProtectVit W1: 50-60 g/100 L**
 - În **1L** apă la 35 - 38°C (sa nu depășeasca 40°C) se adauga:
 - drojdia activa **SafSpirit™ HG-1: 50g**
 - **SpringCell: 40 g** sau **ProtectVit Y: 40-50g**
- și se amestecă ușor, având grijă să nu se producă aglomerări;
- Așteptați 15 minute, amestecați ușor și mai așteptați max 15 minute
 - Adaugați imediat drojdia rehidrata mai sus peste plamada de zahar și amestecați ușor.

Prin adaugarea drojdiei in doza specificata mai sus, se realizeaza o concentratie suficient de mare de celule de drojdie care vor initia **fermentatia alcoolica, care va deveni vizibila dupa 24 ore de la adaugarea drojdiei**.

- La 2 zile de la adaugarea drojdiei active, cand fermentatia se afla in faza tumultoasa (este prezenta spuma deasupra) se face o aerare a plamezi prin recirculare in sistem deschis.



Protect Consult SRL
Sediu: B-dul Chisinau nr 7, Bucuresti
Punct de lucru : Splaiul Unirii nr 162, 040042- Bucuresti
office@protectvit.ro / www.protectvit.ro
Tel: 0744 765 052

- La 3 - 5 zile de la adaugarea drojdiei active se mai adauga o doza de nutrient **ProtectVit W1:**
50-60 g/100 L

Verificati zilnic temperatura, cu ajutorul unui **termometru**, aceasta trebuie sa fie 20-25°C.

Urmariti zilnic evolutia fermentatiei alcoolice(scaderea continutului de zahar), utilizand un **refractometru de mână** (cu fiecare zi care trece ar trebui sa avem un Bx mai mic, ideal ar fi sa tinem o fisa unde sa notam in fiecare zi temperatura si gradul Bx)

Imediat dupa finalizarea fermentatiei, plamada trebuie supusa distilarii cat mai curand posibil.

Constatarea finalizarii fermentatiei se face in mai multe moduri:

- Cu ajutorul refractometrului de mana, acesta trebuie sa indice aproximativ 5° Bx
- Vizual, nu trebuie sa mai vedem bule iesind din masa de lichid

Daca apar probleme de spumare in timpul fermentatiei sau al distilarii se foloseste **Antispumant siliconic: 2-10 ml/hL**