



PROTECT CONSULT s.r.l.

Tel. : + 4 0 7 4 4 7 6 5 0 5 2 ,
e-mail: protect.consult@gmail.com
www.protectiv.ro

Instructiuni tehnologice pentru pentru zaharificarea plamezilor din cereale

Materii prime si materiale:

- Cereale macinate
(porumb, grau, orz, secara, etc) – 100 kg
- Apa- 300 litri
- Protetyl HT27L- 50 ml
- Protetyl GA150L.....- 100 ml
- SafSpirit HG-1 sau SafSpirit USW-6
(drojdii uscate active).....- 100 g

Instructiuni tehnologice :

Cerealele macinate fin(prin sita de 2 mm) se adauga sub agitare in apa ,ce are temperatura nu mai mare de 40 - 45°C si in care am adaugat enzima de fluidificare – **Protetyl HT27L**.

Se incalzeste sub agitare amestecul rezultat (plamada) pana la temperatura de 85 – 95°C unde se mentine timp de 60 – 90 minute.

Dupa aceasta perioada, se raceste plamada pana la 55°C, cand se adauga enzima de zaharificare - **Protetyl GA150L** si se continua racirea pana la temperatura de 30°C.

Cand plamada are temperatura de aprox. 30°C se adauga drojdia hidratata in prealabil si se lasa la fermentat.