



<https://prom-nasos.pro>  
<https://bts.net.ua>  
<https://prom-nasos.com.ua>  
 +38 095 656-37-57,  
 +38 067 360-71-01,  
 +38 063 362-12-31,  
[info@prom-nasos.pro](mailto:info@prom-nasos.pro)

## Angel Ethanol Dry Yeast E



### Опис продукту:

Продукт - активні сухі дріжджі, що використовуються для виробництва паливного етанолу. Вони містять спеціально відібраний штам дріжджів *Saccharomyces cerevisiae* у висококонцентрованій і стабільній формі. Етанольні дріжджі Е були обрані для використання при бродінні в умовах при високих концентраціях цукру і алкоголю. Дріжджі добре працюють при концентрації спирту більше 20% об. (16% мас.) і в діапазоні температур 30-35°C. Етанольні дріжджі Е переносять високий вміст органічних кислот в бражці і добре підходять для використання на установках з виробництва паливного етанолу.

### Характеристики продукту

1. Допустимий вміст етанолу в бражці  $\leq 23\% \text{ об. (V/V)}$
2. Стійкість до впливу кислот: аерогенез нижче рН 2,5. Оптимальний рівень рН від 3.5-6.0.
3. Термостійкість: витримує високу температуру до 42°C, оптимальна температура бродіння становить 32-34°C.

### Індекс продукту

Позиція	Індекс
Вологість %, $\leq$	6,5
Відсоток живих дріжджових клітин % $\geq$	80,0
Загальна кількість дріжджів ( $10^9/\text{г}$ ) $\geq$	250
Сальмонела	Не виявлено



### Застосування:

#### Регідратація

Візьміть проточну воду з температурою 38°C у кількості, в 10-20 разів перевищує кількість сухих дріжджів або в 4 рази розбавлене сусло, перемішайте і розчиніть в ньому сухі дріжджі. Якщо використовується проточна вода при температурі 38°C, негайно додайте в сусло в ферментері після набухання протягом 15-20 хвилин; якщо використовується 4-кратно розбавлене сусло, продовжуйте знижувати температуру нижче 30°C і протягом 2 годин проводьте розмноження, а потім помістіть в ферментаційний апарат.

#### Пряме додавання дріжджів в ємність для закваски (Періодичне бродіння)

У кожен літр сусла додають 0,25 - 0,3 г сухих дріжджів, отримуючи початкову кількість клітин сусла 5 млн/мл.

Характеристики: зручне використання, спрощений процес внесення, що знижує ймовірність зараження патогенною мікрофлорою.

#### Розмноження в дріжджегенераторі

Щоб знизити споживання сухих дріжджів для бродіння проводьте культивування в дріжджегенераторі протягом 8-10 годин з дотриманням суворого контролю бактеріальної інфекції та забезпечення дріжджів необхідними живильними розчинами. Враховуючи старіння і дегенерацію дріжджів в процесі культивування, оптимальний цикл заміни сухих дріжджів повинен становити 72 години.

Поживні речовини, необхідні дріжджовій культурі:  
Джерело азоту, джерело фосфору, іони магнію, іони цинку і т. д.

#### Умови зберігання і термін придатності:

Вакуумна упаковка з алюмінієвої фольги, зберігання в прохолодному і сухому місці, термін придатності становить 24 місяці.



<https://prom-nasos.pro>  
<https://bts.net.ua>  
<https://prom-nasos.com.ua>  
 +38 095 656-37-57  
 +38 067 360-71-01  
 +38 063 362-12-31  
[info@prom-nasos.pro](mailto:info@prom-nasos.pro)

## Angel Ethanol Dry Yeast E



### Product introduction

The product is an active dry yeast used for fuel ethanol industry. It contains a strictly selected strain of *Saccharomyces cerevisiae* distiller's yeast in a highly concentrated and stable form. Ethanol Yeast E was selected for use in high-gravity fermentation at high sugar and alcohol concentrations. It works well at alcohol concentrations of more than 20% by volume (16% by weight) and in a temperature range of 30-35 °C. Ethanol Yeast E tolerates high levels of organic acids and is well suited to use in "zero discharge" fuel ethanol plants.

### Product characteristics

1. Ethanol tolerance:  $\geq 20\%$ (V/V)
2. Resistance to acid: aerogenesis below PH 2.5. It can work well in a PH range of 3.5-6.0.
3. Temperature resistance: can survive at high temperature of 42 °C, the optimal fermentation temperature is 32-34 °C.

### Product index

Item	Index
Moisture % $\leq$	6.5
The rate of living yeast cell % $\geq$	80.0
Total yeast Count ( $10^8$ /g) $\geq$	250
Salmonella	Negative



### Application

#### Rehydration

Take 38 °C running water in an amount 10-20 times more than the amount of dry yeast or 4 times diluted mash, mix and dissolve dry yeast therein. If 38 °C running water is adopted, immediately put into the mash in the fermenter after dehydrating for 15-20 minutes; if 4 times diluted mash liquid is adopted, continue to reduce the temperature below 30 °C and rehydrate for 2 hours, increase the germination rate and promote the propagation of yeast, and then put into the fermenter.

#### Direct add yeast in ferment tank (batch fermentation)

Each liter of mash is added with 0.25-0.3g of dry yeast, and the initial cell count of fermentation mash reaches.

Characteristics: operation is simple and convenient, and process is simplified, which is beneficial to stable control, and reduces the probability of infecting bacteria.

#### Propagation in culture tank

When the equipment and process allow, on the basis of strictly controlling bacterial infection and providing the yeast with the required nutrition, inoculate to ferment after culturing for 8-10 hours, so as to relatively reduce the dry yeast consumption. In consideration of the aging and degeneration of yeast in the culture process, the optimal inoculation replacement cycle shall be 72 hours.

#### Nutrients required by yeast culture:

Nitrogen source, phosphorus source, magnesium ions, zinc ions, etc.

#### Storage condition and shelf life:

Vacuum aluminum foil packing, stored in cool and dry place, the shelf life is 24 months.