

## SIHA Aktiv 6

*Saccharomyces cerevisiae*, soj DF 639

Čista kultura suhe kvasovke, za fermentiranje sadnih, žitnih in topinamburjeve drozge. Tudi v neugodnih razmerah zagotavlja hiter začetek in zanesljivo dokončanje fermentacije ob pospešenem izločanju arom in veliki stopnji izplena alkohola (do 16 vol.%).

### Navodila za uporabo:

#### POSEBEJ PRIMERNA ZA:

fermentacije v neugodnih razmerah (SO<sub>2</sub>, alkohol) ter uporabna za vse vrste sadnih kaš (pečkato in koščičasto sadje, korenine, topinambur, encijan....).

#### UPORABA:

Zgodnje dodajanje v drozgo preprečuje namnožitev neželenih avtohtonih kvasovk in bakterij, zato omogoča čisto alkoholno vrenje brez pojava negativnih stranskih produktov vrenja na vonj, ki ostanejo prisotni tudi po destilaciji.

Kvasovke vmešamo v 10-kratno količino mešanice soka in vode (20-30 °C) ter po 10 minutah (pojavu klobuka) dodamo drozgi.

#### ODMERKI za 100 L:

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| drozga iz sadja ali žit | 5 -30  |
|                         | g      |
| drozga                  | iz 20- |
| topinamburja            | 40 g   |

**Vsebina: 125g, 500 g**

### Navodila za shranjevanje:

Hranite na suhem in hladnem. Vsebino odprte embalaže porabite čimprej. Rok uporabe: 3 leta.

**Dobavitelj:** EATON Technologies GmbH, An den Nahewiesen 24, 55450 Langenlonsheim, Germany,  
Tel: +496704204-0, E: [filtration@eaton.com](mailto:filtration@eaton.com), [www.eaton.com/filtration](http://www.eaton.com/filtration)

**Prodaja:** METROB d.o.o, Začret 20a, 3202 Ljubecna, T: 03 7806 330, [www.metrob.si](http://www.metrob.si)