

Levures Spécial de Still Spirits

Still Spirits introduit de véritables souches de levure de distillerie pour la fabrication de whisky, de vodka ou de rhum. Le choix de la souche de levure est d'une importance capitale pour la détermination des composés formés lors de la fermentation.

Cela affectera la saveur mais sera plus prononcé dans l'arôme et le caractère du produit.

La gamme standard de levure Turbo proposée est conçue pour produire un alcool très neutre et douce, approprié pour être utilisé avec des essences afin de produire une large gamme de spiritueux et de liqueurs.

Les trois levures Distillers permettent de fermenter à 15% d'alcool sans les «composés de stress» qui ruineraient l'alcool. Ils contiennent également l'enzyme amyloglucosidase (AG) qui permet de réduire les sucres complexes laissés par le moût. Facultatif: Utilisez l'Alpha-amylase HT (tolérante à la chaleur) pour convertir l'amidon en sucre pendant l'ébullition.

Le whisky - contient une véritable souche de levure de whisky telle qu'elle est utilisée dans les distilleries écossaises

Levures pour Rhum - contient une véritable souche de levure de rhum largement utilisée dans les Caraïbes.

HT Alpha Amylase - Enzyme tolérant la chaleur pour réduire les amidons complexes pendant l'ébullition.

Des décennies de recherche et de développement ont été consacrés à la gamme de levures Turbo Still Spirits, carbonés, absorbants, clarificateurs et essences permettant de produire des spiritueux d'excellente qualité commerciale.

Quel sucre utiliser?

Toutes les recettes doivent contenir un élément de sucre pur ajouté - utilisez toujours du **dextrose (sucre de maïs)** dans la mesure du possible. On peut utiliser du sucre blanc ordinaire (saccharose), mais cela entraînera une augmentation des niveaux d'acétaldéhyde qui entraînent une distillation pour conférer un arôme de «fruit acidulé» aux spiritueux.

Faire de la vodka

La vodka contient une véritable levure de vodka utilisée dans le monde entier dans les distilleries de vodka.

Instructions

Commencez avec 21 litres d'eau à 30 ° C dans votre fermenteur propre.

Ajoutez 6 kg de dextrose et remuez pour dissoudre. Vous obtenez maintenant un volume de 25 litres.

Ajouter du "turbo carbone" - son rôle est d'absorber les impuretés produites par la levure pendant la fermentation.

Ajouter la levure de vodka et laisser *fermenter pendant 7 jours, idéalement à 22 - 28 ° C. Les températures plus basses, jusqu'à 15 ° C mais doubleront le temps de fermentation. Des températures plus élevées augmenteront la production de saveur et d'arôme de la levure.*

Après la fermentation, ajoutez Turbo Clear pour éliminer plus de 99% des solides (cellules de carbone / levure épuisées et autres solides de fermentation). Ne vous inquiétez pas si le liquide reste trouble après le traitement avec Turbo clear - il est plus important que le liquide ne repose pas sur la levure usée et les solides pendant plus de 24 heures. Transférez dans un autre cuve pour terminer la fermentation et la clarification

Faire du rhum

La meilleure qualité de rhum sera faite en utilisant la mélasse comme base.
Avec 2kg de mélasse:

Ajoutez 2 kg de mélasse et 4,5 kg de dextrose dans votre fermenteur propre avec 3 L d'eau bouillante, remuez pour mélanger (ne vous inquiétez pas si le tout n'est pas entièrement dissous à ce stade). Remplir à 25 litres avec de l'eau froide, remuer pour dissoudre complètement.

Ajouter du turbo carbone - il est important d'absorber les impuretés produites par la levure pendant la fermentation.

Ajoutez la levure au rhum et laissez *fermenter pendant 7 jours, idéalement à 22 - 28 ° C. Les températures plus basses, jusqu'à 15 ° C mais doubleront le temps de fermentation. Des températures plus élevées augmenteront la production de saveur et d'arôme de la levure.*

La mélasse produira une mousse excessive, placez-la dans un endroit approprié. Il peut y avoir un débordement ; (placez simplement le couvercle du fermenteur sur le seau).

Après la fermentation, ajoutez Turbo Clear pour éliminer plus de 99% des solides (cellules de carbone / levure épuisées et autres solides de fermentation). Ne vous inquiétez pas si le lavage reste trouble après le traitement avec Turbo clear

Après 24 hr transfer dans un autre récipient.

Si vous le distillé

Une fois que vous avez récupéré votre distillat, diluez à 50% en volume avec une eau de bonne qualité, puis maintenez pendant trois jours dans un seau de 10 L en ajoutant un sachet supplémentaire de Turbo Carbon. Mélangez deux fois par jour, puis laissez le charbon actif se déposer au jour 3 avant de filtrer finement. Ne passez pas à travers un filtre à colonne de charbon actif, car cela enlèverait trop de caractère de votre rhum.

Diluer à 40% en volume avec une eau de bonne qualité, embouteiller et laisser lisser pendant au moins 1 mois. Pour un résultat rapide, ajoutez l'une des essences classiques au rhum.

Faire du whisky

Avec du sucre pur:

Fonctionne à merveille, mais les essences SS Classic Whiskey doivent être utilisées. Pendant la fermentation, la levure de whisky Distillers produit un ensemble composé idéal pour promouvoir un arôme et un caractère authentiques de whisky, en fournissant la base de distillat ultime à utiliser avec les essences de SS Classic Whiskey.

Instructions

Ajoutez 7 kg de dextrose dans votre fermenteur propre avec 3 L d'eau bouillante, remuez pour mélanger. Remplir à 25 litres avec de l'eau froide, remuer pour dissoudre complètement.

Facultatif: remplacer 1 kilo de dextrose par 1.5 kilo de malt en poudre foncé.

Ajouter du turbo carbone - il est important d'absorber les impuretés produites par la levure pendant la fermentation.

Ajoutez la levure de whisky et laissez *fermenter pendant 7 jours, idéalement à 22 - 28 ° C. Les températures plus basses, jusqu'à 15 ° C mais doubleront le temps de fermentation. Des températures plus élevées augmenteront la production de saveur et d'arôme de la levure.*

Après la fermentation, ajoutez Turbo Clear . Après 24 hr transférez dans un autre récipient pour compléter la clarification.

Type	Quantité de Dextrose	Ou... (facultatifs)	Première fermentation	Clarification
Rhum	4.5 kg	4.5 kg dextrose + 2 kg mélasse	7 jours	7 jours
Vodka	6 kg		7 jours	7 jours
Whisky	7kg	6kg dext + 1.5 kg malt en poudre foncer	7 jours	7 jours