

<b>FISA DE PRODUS</b>	Drojdie uscata activa.doc	18.02.2011
-----------------------	---------------------------	------------

## DROJDIE USCATA ACTIVA

Este o drojdie uscata activa din specia *Saccharomyces cerevisiae* destinata fermentatiei alcoolice a diferitelor medii zaharose.

### ACTIUNE

Drojdiile sunt caracterizate de urmatoarele proprietati :

- fermentatie primara rapida
- spumare redusa precum si productie redusa de aciditate volatila
- termo-toleranta ridicata
- toleranta ridicata la alcool

### UTILIZARE

Rehidratarea drojdiei uscate intr-o cantitate de 10 ori mai mare de apa cu temperatura de 30-38°C pentru 20 – 30 minute maresta viabilitatea celulelor de drojdie.

### DOZARE

100 – 250 g/1000 litri .

### DEPOZITARE SI STABILITATE

Pastrat in locuri uscate si racoroase in pachetele originale vidate perioada de utilizare este de 12 luni. Pachetele deschise vor fi utilizate in cateva zile.

### AMBALAJ

20 pachete vidate de 0,5 kg intr-o cutie de carton de 10 kg.