

SZENDEI

W I N E

Szeretnénk megosztani Partnereinkkel egy videót és információkat az élesztőszármazékokról.

<https://www.youtube.com/watch?v=j3D-SW5q8hQ>

Az élesztőszármazékok magas szintű tudományos háttérrel rendelkező termékek, amelyeknek a kifejlesztése gyakran évekig is eltart.

A gyártási eljárás alapján az élesztőknek két válfaját különböztetjük meg:

- *Az élesztő saját enzimjei által beindított hidrolízis eredményeként létrejövő élesztőautolizátumok, élesztőfehérje-kivonatok, élesztősejtfalak (amelyek egy szinte teljesen oldhatatlan frakciót képeznek) és mannoпротеinek. Olyan erjedésaktivátorokról van szó, amelyek bebiztosítják, egyben felgyorsítják az erjedést.
- *Inaktivált (vagy inertizált) élesztők: az élő élesztőtörzsek hőkezelésének nyomán létrejövő funkcionális termékek, amelyek jelentős hatással vannak a derítésre, a színstabilitásra és az olajosságra, egyszersmind azok fontos szerepet töltenek be az oxidáció leküzdésében.



A Fermentis kutatási és fejlesztési részlege immár több mint 10 éve munkálkodik az E2U TM (Easy to Use) koncepció kifejlesztésén. A folyékony halmazállapotú vagy granulált készítmények kevésbé hajlamosak a porképződés beindítására, emellett azok kitűnően diszpergálhatók.

A koncepciónak köszönhetően az ún. „direct pitch” (közvetlenül a musthoz adagolható, élesztők és az aktivátorok egyszerűbben alkalmazhatók és azok a felhasználó biztonságát is növelik.

NINCS PULVERULENCIA: a porított termékek finom, a levegőben szálló – nyitott zsák esetén a környezetbe jutó – részecskéket tartalmaznak, amelyek belégzés esetén egészségügyi kockázatot jelentenek.

MAGASABB SZINTŰ DISZPERZIBILITÁS: Közvetlenül szivattyúzható Viniliquid vagy vízben és közegben könnyen, egyenletesen feloldódó granulátumok: nincs csomósodás.

MAGYARORSZÁG TECHNOLÓGIAI FEJLŐDÉSÉÉRT DOLGOZUNK

—
www.szendei.hu