

Kontakty:



Global Filament s.r.o

Teslova 1129/2b , Moravská  
Ostrava a Přívoz, 702 00

IČ 06027628 DIČ CZ06027628

Bankovní spojení:  
4750694329/0800 Česká spořitelna  
a.s

Provozní doba společnosti:

PONDĚLÍ - ČTVRTEK  
od 8:00 - 14:00 hod.  
PÁTEK  
od 8:00 - 13:00 hod.  
SOBOTA, NEDELE Zavřeno

Tel: +420 725 263 474

Email: [info@refraktometr-eshop.cz](mailto:info@refraktometr-eshop.cz)

Kde nejčastěji naše výrobky  
nejčastěji expedujeme?



Global Filament s.r.o  
Teslova 1129/2b  
702 00 , Ostrava

Tel: +420 725 263 474  
Email: [info@refraktometr-eshop.cz](mailto:info@refraktometr-eshop.cz)



## Turbokvasnice

Alcotec 48



"S kvalitními přístroji dosáhneme společně  
nejlepších výsledků"

[www.refraktometr-eshop.cz](http://www.refraktometr-eshop.cz) , Tel. +420725263474

## Cukerný kvas

Příklady / cukerný kvas:

Přidejte 15L vlažné (25c) vody do svého sudu, přidáme cukr (viz tabulka)

a dobře promíchejte. Doplňte vodou na

25L. Celková teplota okolí (viz tabulka).

Poznámka: Chcete-li dosáhnout 21%

alkoholu,

musíte udržovat teplotu cukerného roztoku

konstantní mezi 18-24°C.

Počet kg. cukru	6kg	7kg	Počet kg. cukru	8kg	9kg
Okolní teplota	20-35°C	20-05°C	Okolní teplota	20-27°C	18-24°C
Alkohol	14 %	17%	Alkohol	19 %	21 %

## Ovocný kvas

Zahájení kvasného procesu pomocí turbokvasnic a enzymů.

1a, Aktivace enzymů pomocí vody.

Připravíme litr vody kterou zahřejeme na 40-50°C.

Poté vsypeme 4x1g enzymů a důkladně promícháme.

Vyčkáme chvíli a poté směs přidáme do bečky s kvasem.

Ovocný kvas dobře promícháme.

1b, Aktivace enzymů pomocí ovocného rmutu.

Tento postup je složitější,

ovšem vždy máte jistotu

že dojde k aktivaci všech

enzymů které přidáte do

kvasu.

Odebereme z bečky poloviční množství kvasu

a ten zahřejeme na 40-50°C

.Přidejte enzymy a dokonale promíchejte kvas.

Kvas nechte odležet asi 2h a poté obsah kvasu doplňte odebraným množstvím.

Vyčkáme 24h až poté přidáváme kvasnice.

2a. Aktivace šlechtěných turbokvasnic. (

nechci přidávat cukr do kvasu)

V litru vlažné vody rozmícháme směs

turbokvasnic a poté přidáme do bečky z kvasem.

2b. Aktivace šlechtěných turbokvasnic

s cukrem (přidávám cukr do kvasu) Doporučeno

Připravíme cukerný roztok. 0,5kg cukru na litr vody.

Doporučujeme balíček 130g turbovasnic

rozmíchat v minimálním množství 5l vody/2,5kg cukru

.Vytvoříme tedy cukerný roztok v poměru 2,5kg cukru na 5l vody.

Cukerný roztok zahřejeme na 25 °C

a poté přidáme celý obsah (130g) kvasinek.

Vyčkáme 2hodiny na aktivaci kvasinek

a poté přidáme směs do bečky s kvasem.

Pozor : Vždy nejprve aktivujeme enzymy

a až po 24h přidáváme kvasinky. Nikdy naopak!

Vždy začínáme bodem 1a nebo 1b aktivace enzymů

a následně postupujeme body 2a nebo 2b.

## Proč používat turbokvasnice v kvasu?

Turbokvasnice se skládají z čistých kvasnicových kmenů a kvalitních živin. Jsou teplotně tolerantní. Kvašení probíhá i při nízkých, nebo naopak velmi vysokých teplotách kvasu.

Pokud nepoužijete žádné ušlechtilé kvasnice, tak kvasný proces je velmi nestabilní vzhledem k nízké teplotní toleranci planých kvasinek a už při 10% alkoholu je kvasný proces utlumen, nebo se kvas úplně zastaví.

Oproti vinných kvasnicím které při 12% alkoholu v kvasu již hynou, turbokvasnice stále pokračují v kvasném procesu.

Při použití turbo kvasnic dosahují kvasinky odolnosti minimálně 18% alkoholu v kvasu a výtěžnost produktů může být až dvojnásobná. Pokud u kvasu budete dodržovat teplotní podmínky, tak je odolnost kvasinek až 23%,

Vysoká tolerance turbo kvasnic vůči alkoholu, také zaručuje že se znásobí macerace ovoce a následná vůně a chuť u výsledného produktu je silnější a chutnější.

Enzymy a kvasinky jsou přírodního charakteru pouze vyšlechtěny k odolnosti vůči teplotám a alkoholu podpořeny potřebnými živinami (vitamíny apod.)