

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drozdze-gorzelnicze-turbo-koji-50-g-bez-zacierania-browin-p-767.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Drożdże gorzelnicze Turbo Koji, 50 g (bez zacierania!) Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	403250
Kod producenta	403250
Kod EAN	5904816004564
Producent	Browin

Opis produktu

Mieszanka najwyższej jakości drożdży gorzelniczych ze szczepem *Rhizopus oryzae* oraz enzymami.

- **Oryginalny, azjatycki szczep *Rhizopus oryzae*** - pomaga przeprowadzić proces scukrzania skrobi.
- **Do surowców skrobiowych** - mieszanka przeznaczona jest do fermentacji mąki, ześrutowanych zbóż (ryżu, kukurydzy, pszenicy) oraz ziemniaków*.
- **Z dodatkami enzymów** - Turbo Koji to produkt zawierający enzymy: alfa-amylazę upłynniającą skrobię oraz glukooamylazę rozkładającą skrobię do glukozy.
- **Zacieranie na zimno** - przy użyciu Turbo Koji zacieranie prowadzimy w temperaturze 25-30°C nie jak w przypadku zacierania na gorąco 60-70°C.
- **Bez konieczności dodawania pożywek** - mieszanka nie wymaga dodatku pożywek do nastawu. Jej skład zapewnia optymalną fermentację.

Drożdże turbo Koji - aktywne suszone drożdże gorzelnicze z oryginalnym azjatyckim szczepem *Rhizopus oryzae* oraz enzymami - pozwalają na fermentację nastawów skrobiowych: z mąki, ześrutowanych zbóż (ryżu, kukurydzy, pszenicy itp.) bez zacierania na gorąco.

Enzymy zawarte w mieszance rozkładają w temp. 30°C skrobię do fermentowalnych cukrów prostych, przerabianych przez drożdże na alkohol. Łatwe jak nastaw z cukru. Mieszanka nie wymaga dodatku pożywek. Czas fermentacji około 3 tygodni.

Sposób użycia:

Do pojemnika fermentacyjnego wlej 15 L wody o temp. 45°C, wsyp 7 kg mąki lub 7 kg ześrutowanego *zboża (kukurydzy, pszenicy, jęczmienia, żyta, ryżu itp.) i dokładnie wymieszaj.

W przypadku zbóż wskazane jest zalanie ich wrzątkiem.

Nastaw uzupełnij wodą do 25 L. Jeśli temp. całości mieści się w przedziale 30-35°C na powierzchni nastawu rozsyp zawartość saszetki. Po 15 minutach zamieszaj. Pozostaw do fermentacji w temp. 25-30°C przez około 21 dni.

Wskazówka:

Im bardziej rozdrobniony będzie surowiec, tym skrobia w zbożach będzie bardziej dostępna dla enzymów, które rozłożą je na fermentowalne przez drożdże cukry proste.

***Sposób użycia z ziemniakami:**

4 kg umytych ziemniaków pokrój na drobne części i zalej 6 L wrzącej wody celem eliminacji niepożądanych mikroorganizmów (całość trzymaj do czasu, aż temp. wody osiągnie ok. 45°C).

Do innego naczynia wlej 3 L wody wodociągowej (20 - 25°C) i rozprowadź w niej 3 kg skrobi ziemniaczanej.

Do pojemnika 30 L, w którym prowadzona będzie fermentacja, wlej 6 L wrzącej wody i dolej uwodnioną uprzednio skrobię, ciągle mieszając, aż utworzy się kleik.

Z pojemnika ze sparzonymi ziemniakami, odlej 1-2 L (nie wylewaj jej!).

Ziemniaki zblenduj, a następnie tak przerobiony surowiec przenieś do pojemnika fermentacyjnego ze skleikowaną skrobią.

Naczynie wykorzystane do blendowania przepłucz wcześniej odlaną wodą i wlej ją do nastawu. Wymieszaj całość. Gdy temperatura nastawu osiągnie 30 - 35°C, na powierzchni nastawu rozsyp całą zawartość saszetki KOJ1 i pozostaw pod przykryciem 15 minut w celu uwodnienia.

Po tym czasie bardzo dokładnie wymieszaj cały nastaw, a następnie szczelnie zamknij pokrywę i umieść w niej rurkę fermentacyjną z wodą.

Całość pozostaw do fermentacji w temp. 25 - 30°C przez około 14 dni w ciemnym miejscu.

Wskazówka:

Proces fermentacji prowadzony jest w niskiej temperaturze, dlatego pamiętaj, aby wszystkie wykorzystywane do przygotowania nastawu naczynia i przyrządy były starannie zdezynfekowane!

Uwaga: Nastawy będą się pienić!

W pierwszych dniach fermentacji zalecamy, codziennie zamieszać nastaw ze względu na opadający na dno surowiec.

Składniki: glukoamylaza, drożdże gorzelnicze, grzyby *Rhizopus oryzae* 20%, alfa-amylaza

Opakowanie wykorzystaj w całości do jednego nastawu.