



Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Brennereitechnologie

Stand 02/2016

ProRum *Finest Yeast*

- Trockenreinzuchtheife für die Vergärung von Melassen -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Was ist Melasse?

Melasse ist ein Nebenerzeugnis der Zuckergewinnung aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr. Es handelt sich dabei um einen zähflüssigen, tiefdunklen Sirup, der - abhängig von der Herkunft und Verarbeitungstechnologie - zu etwa 45-60% aus Zuckern besteht. Die restliche Trockensubstanz in Höhe von 20-30% umfasst hauptsächlich Mineralstoffe und unvergärbare, gärhemmend wirkende Karamellisierungsprodukte. Die enthaltenen Zucker, Saccharose und Invertzucker, entziehen sich zwar der vollständigen Gewinnung durch Kristallisation, nicht aber der alkoholischen Vergärung.

Was ist Rum?

Die Spirituosenverordnung (EG) Nr. 110/2008 definiert Rum als Spirituose, die durch Vergärung und Destillation von Saft, Sirup oder Melasse, **allerdings nur aus Zuckerrohr**, gewonnen und auf einen Mindestalkoholgehalt von 37,5%vol eingestellt wird. In Deutschland ist die Rumerzeugung damit nur im Verschluss erlaubt.

Warum **ProRum** *Finest Yeast*?

ProRum *Finest Yeast* ist eine Mischung dreier Hefestämme aus dem Hause ANCHOR, Kapstadt. Dort erfolgt die Vermehrung der Reinzuchthefen auf Zuckerrohrmelasse. **ProRum** *Finest Yeast*

ist aus diesem Grund sehr gut an das Substrat angepasst. Die Hefemischung kombiniert darüber hinaus Gärkraft, Zucker- und Alkoholtoleranz mit einer ansprechenden Aromabildung.

Gärbedingungen:

Die Haltbarkeit unverdünnter Melasse entspricht der von Honig. Sie ist nicht direkt vergärbare und muss deshalb direkt vor der Vergärung mit dem zwei- bis dreifachen Volumen an (evtl. warmem) Wasser auf einen Extraktgehalt von etwa **20-25%mas** verdünnt werden.

Mit Blick auf den von sich aus schwach sauren pH-Wert der Melasse, ihre herstellungsbedingt geringe Bakterienbelastung und ihre Haltbarkeit erübrigt sich eine künstliche Ansäuerung des Gärgutes für eine „saubere“ Gärung.

Traditionelle Herstellungsverfahren begünstigen ganz im Gegenteil Fehlgärungen, z.B. durch Zugabe wild fermentierter Zuckerrohrschlempe mit dem Ziel, flüchtige Säuren und höhere Alkohole zu bilden und damit die Aromenvielfalt im Destillat zu bereichern.

Die Zugabe von **30 g DAP/hl** (Diammoniumphosphat) erleichtert die Angärung und sichert die Durchgärung.

Die **Hefedosierung** sollte sich nach der vorgesehenen Angärtemperatur richten:

20 g/hl bei 25-35°C
30 g/hl bei 20-25°C
40 g/hl bei minimal 15-20°C.

Die weite Temperaturtoleranz von 15-35°C der **ProRum** *Finest Yeast* erlaubt eigene Experimente: Laut Fachliteratur ergeben warm und zügig vergorene Melassen eher saubere, neutrale, wenig rumtypische Destillate; kühl und schleppend vergorene Ansätze dagegen erbringen würzige, blumige, fruchtige Rumdestillate. Der gespindelnde Endvergärungsgrad von Melassen liegt trotz vollständiger Durchgärung wegen der hohen Konzentration an unvergärbaren Extraktstoffen bei 6-9%mas. Dieser Wert schwankt zudem entsprechend der Verdünnung der Melasse mit Wasser zu Beginn der Gärung. Deshalb ist ein Restzuckertest auf vollständige Durchgärung aussagekräftiger als die Spindelung.

Lagerung:

Luftdicht verschlossen, trocken, kühl!

Gebindegröße:

500 g Vakuum-Packung (Nr. 5818)

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.