



Штамм	Сбраживаемые сахара	Описание
SafSpirit HG-1	DP1 + DP2	Используется для проведения ферментации с высокой плотностью. Высокая толерантность к алкоголю (до 18% об.). Очень хорошая устойчивость к осмотическому давлению и высоким температурам (термотолерантные дрожжи). Данный штамм образует стабильно большие популяции при ферментации с высокой плотностью, позволяя максимизировать продуктивность дрожжевых клеток при оптимальном использовании энергии. В основном, производит алкоголь с нейтральным ароматическим профилем. Подходит для брожения всех видов сула, затора или соков, произведенных из различных типов зерновых, картофеля или других видов крахмалосодержащих субстратов, сахарного тростника, агавы или раствора сахаров.
SafSpirit M-1	DP1 + DP2 + DP3 и более сложные сахара	Наиболее известный и неизменный штамм для производства шотландского и односолодового виски. Производит дистилляты высокого качества, подходящие для бочковой выдержки виски. Хорошая толерантность к алкоголю (до 15% об.). Отличная аттенуация благодаря ассимиляции сложных сахаров, что является оптимальным решением для производства солодового виски в случае, когда не разрешено внесение ферментов. Отличный выбор для продолжительной ферментации. Несмотря на широкую популярность в Шотландии, штамм может применяться для производства любых типов виски и зерновых дистиллятов, выдержанных в дубовых бочках.
SafSpirit C-70	DP1 + DP2	Надежный, универсальный и один из самых известных штаммов для дистиллятов. Производит высококачественный алкоголь из всех видов субстратов. Активно применяется в странах Центральной Америки и Карибского бассейна для производства высококачественных крепких алкогольных напитков, а также ромов на основе сахарного тростника или мелассы. Имеет отличные показатели при производстве напитков на основе сока агавы (мескаль и текила). Оптимальный штамм для ферментации затора на основе зерна с низкой плотностью.
SafSpirit USW-6	DP1 + DP2	Наиболее известный и продуктивный штамм для производства американского виски. Идеальный выбор для производства высококачественных дистиллятов, для производителей бурбонов и других американских стилей виски. Обеспечивает мягкий и деликатный профиль дистиллятов. Идеально подходит для всех типов зерновых, в т.ч. для создания блендов. Несмотря на широкую популярность среди американских вискокуренов, штамм оптимален для производства всех зерновых дистиллятов, выдержанных в бочках.
SafSpirit FD-3	DP1	Благодаря ярко выраженному фруктофильному характеру, рекомендован для любых видов ферментации на основе фруктов. Представленный, как штамм с нейтральным ароматическим профилем, он в некоторых случаях производит большое количество сложных эфиров, отвечающих за изысканные фруктовые тона. Низкие требования по содержанию азота и высокая устойчивость к алкоголю. Оптимальный штамм для производства кальвадоса, бренди и любых дистиллятов на основе фруктов. Отличные результаты при дистилляции агавы.
SafSpirit GR-2	DP1 + DP2	Отличный выбор для производства нейтральных видов алкоголя, особенно водки на основе зерновых и других субстратов с высоким содержанием амилозы. Штамм обеспечивает ровную и надежную ферментативную кинетику, что позволяет избежать резкого ускорения реакции брожения и высокотемпературных пиков во время фазы роста дрожжей. Идеальный вариант для заводов без температурного контроля и при недостаточной мощности систем охлаждения.
SafSpirit CO-16	DP1	Рекомендуется использовать при сбраживании вин для производства бренди, как штамм, приносящий интенсивность и ароматическую сложность. Штамм характеризуется продуцированием эфиров уксусной кислоты (изоамилацетат, фенилацетат и др.) и фенилэтанола в винах для производства бренди с интенсивным фруктово-цветочным ароматом. Ферментативная способность SafSpirit CO-16 производить этиловые эфиры жирных кислот делает его идеальным выбором для перегонки на осадке, где привносится округлость и сложность.
SafSpirit D-53	DP1 + DP2	Специально-селекционированный штамм <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , используемый при сбраживании различных видов зернового сырья, показывающий стабильный ферментативный профиль. Оптимальный выбор для сбраживания солодовых заторов, благодаря обеспечению хорошего выхода спирта. Штамм развивает эфирную ароматику, придает желанные фруктовые ноты дистиллятам, кроме того, способен привнести огромное разнообразие ароматов: белые фрукты (яблоко, груша, персик) и экзотические фрукты (банан, манго). Эти дрожжи идеально подходят для производителей, желающих получить ароматные, сложные дистилляты, не подвергающиеся выдержке в бочке.