



SafAle™ F-2



АКТИВНЫЕ
СУХИЕ ДРОЖЖИ

СОЗДАН ДЛЯ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ В БУТЫЛКАХ И КЕГАХ

Дрожжи SafAle™ F-2 селекционированы специально для повторного брожения в бутылках и кегах. Они ассимилируют незначительное количество мальтотриозы и основные сахара (глюкозу, фруктозу, сахарозу, мальтозу), характеризуются нейтральным ароматическим профилем в соответствии с характером базового пива и крайне однородно оседают в конце процесса брожения.

Состав:

дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор (E/INS491)

Дрожжи SafAle™ F-2 устойчивы к высокой концентрации алкоголя (> 10% об.) и обеспечивают пивоварам все необходимые для повторного брожения свойства:

- сохранность пива благодаря потреблению кислорода
- вклад в округлость и ароматы зрелости
- насыщение углекислым газом
- хорошо прилипает ко дну бутылок / кег и образует приятную мутность при подъеме.

Учитывая влияние дрожжей на качество готового пива, рекомендуется соблюдать предложенные инструкции по сбраживанию. Мы настоятельно рекомендуем проводить испытания перед каким-либо коммерческим использованием наших продуктов.

Температура брожения: идеально 15°C - 25°C

Введение: от 2 до 35 г/гл в зависимости от содержания алкоголя (об. доля спирта в %) и уровня насыщения углекислым газом (CO₂ в г/л) пива согласно следующей таблице:

		CO ₂ (г/л)			
		0,5	1,5	3	6
	г/гл				
ОБ. ДОЛЯ СПИРТА (%)	5	2	7	7	14
	8	2	7	7	14
	12	7	14	14	35

Инструкция по использованию:

- **Регидратация:**

SafAle™ F-2 не следует регидратировать непосредственно в пиве.

Постепенно высыпьте дрожжи в воду, масса которой как минимум в 10 раз превышает массу дрожжей, при температуре 25 ... 29°C. Оставьте на 15-30 минут. Осторожно перемешайте.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



АКТИВНЫЕ
СУХИЕ ДРОЖЖИ

• Применение:

Добавьте от 5 до 10 граммов сахара на литр пива (для насыщения от 2,5 до 5,0 г/л CO₂). Введите регидратированные дрожжи в подслащенное пиво, которое должно иметь температуру брожения.

Насыщение углекислым газом будет достигнуто через 1-2 недели*

По окончании повторного брожения пиво можно охладить, и через 2–3 недели оно приобретет округлость.

* насыщение углекислым газом при 15°C может занять более 2 недель.

Типичный анализ:

- Жизнеспособные дрожжи > 1.0 * 10¹⁰ КОЕ/г
- Чистота: > 99,999 %
- Молочнокислые бактерии: < 1 КОЕ/10⁷ дрожжевых клеток
- Уксуснокислые бактерии: < 1 КОЕ/10⁷ дрожжевых клеток
- Педиококки: < 1 КОЕ/10⁷ дрожжевых клеток
- Общее содержание бактерий: < 5 КОЕ/10⁷ дрожжевых клеток
- Дикие дрожжи¹: < 1 КОЕ/10⁷ дрожжевых клеток
- Патогенные микроорганизмы: согласно нормативным требованиям

¹ EBC Analytica 4.2.6 — Микробиологический контроль ASBC — 5D

Хранение:

Менее 6 месяцев: хранить при температуре до 24°C. Более 6 месяцев: хранить при температуре до 15°C. На короткий период до 7 дней из этих правил можно делать исключение.

Срок годности:

36 месяцев от даты производства. Конечная дата срока годности указана на пакете. Открытые пакеты необходимо хранить в запечатанном состоянии при температуре 4 °C и использовать в течение 7 дней после вскрытия. Запрещено использовать размягченные или поврежденные пакеты.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION