



SafSpirit™ HG-1

超高浓度发酵的首选酵母

SafSpirit™ HG-1 在超高浓度 (VHG) 发酵中表现卓越, 对乙醇具有很高的耐受性, 根据工艺和底物的不同, 乙醇浓度最高可达 18% (v/v)。它还具有极佳的抗渗透压和耐高温发酵性能。在超高浓度条件下发酵时, 该菌株可实现高产量, 最大限度地提高生产能力, 提供超乎想象的能源节约效果。通常情况下, 它能产生中性风味, 并能高效发酵大多数底物, 尤其是谷物醪液。

组分:

酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*)、乳化剂: 山梨醇酐单硬脂酸酯 (E/INS 491)

可发酵糖类:

单糖 (主要是葡萄糖和果糖) 和二糖 (主要是麦芽糖和蔗糖)。

发酵温度:

推荐范围 25° C - 35° C 这种酵母可能在较低温度下以较慢的动力学里进行发酵。在较高温度下, 这种酵母可能会发酵出较低的酒精产量。

添加量:

每百升 30-50 克

我们建议的添加量范围较宽, 但酿酒师必须根据发酵温度、发酵度及期望的风味特征进行调整。鉴于酵母对终酒质量的影响, 我们强烈建议, 在商业化使用我们的产品之前进行发酵试验。

接种方法:

直接接种

不低于发酵温度的情况下, 将活性干酵母直接撒在发酵介质表面 (葡萄汁、麦芽汁、醪液、果汁等) 酵母必须逐步添加, 确保完全覆盖发酵介质, 以尽量减少结块。理想做法是在容器初始注料阶段同步添加酵母, 也可在高于设定发酵温度时接种, 然后添加其余发酵介质时进行温度调整。

前期复水

或者, 复水温度 25° C - 35° C, 将酵母撒于相当于其 10 倍体积的发酵介质或水中。静置 15 分钟, 随后轻轻搅拌, 并将复水好的酵母乳接种到发酵罐中。



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



组分分析:

%干物质含量: 94.0-96.5%

活性酵母细胞数: $> 15 \times 10^9$ CFU/g

总细菌: < 1 CFU/ 10^7 酵母细胞

醋酸杆菌: < 1 CFU/ 10^8 酵母细胞

乳酸杆菌: < 1 CFU/ 10^7 酵母细胞

致病微生物: 根据规定

包装:

纸箱包装, 内含 20 袋真空包装, 每袋净重 500 克 (整箱净重: 10 千克)

纸箱包装, 内含1袋真空包装, 每袋净重10 千克 (整箱净重: 10 千克)

贮存:

本产品必须在干燥条件下贮存/运输, 并避免直接热源(例如, 阳光等)。

贮存期少于6个月, 该产品可以在低于 $25^{\circ}\text{C}/77^{\circ}\text{F}$ 的环境温度下储存/运输, 而不影响其性能允许在短期内 (少于 7 天) 出现 高达 40°C 的峰值Fermentis建议在产品到达最终目的地后, 在受控温度下 (低于 15°C) 进行长期储存。

保质期:

自生产日期起 4 年, 请参阅包装袋上的 ‘最佳使用日期’。开封使用后必须封存, 储存温度为 4°C 或更低, 并且在7天内使用完。如果包装有变软或损坏, 请勿使用。

每种 Fermentis 酵母都是在特定的生产方案下开发的, 并受益于 Lesaffre 集团的专业知识, 该集团是酵母制造的全球领导者。这保证了最高的微生物纯度和最大的发酵活性。

Fermentis 提供的信息仅供专业人士参考。我们不作任何明示或暗示的陈述或保证: 关于法规和知识产权要求 (包括产品用途和宣称) 的信息, 须由当地根据其特定用途进行审核。



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*