



## SafLager™ W-34/70



活性干酵母

### 酿造平和风味拉格啤酒的理想选择

这株来自Weihenstephan的著名酵母菌株在全世界各地的啤酒行业里都可以看到她的身影。SafLager™ W-34/70可表达出中性的发酵特征，香气干净平和，并因此驰名遐迩。在不同的条件下，可能会表达出稍许的果香和花香。

### 组分:

酵母(*Saccharomyces pastorianus* 巴氏酵母)、乳化剂 E491

总酯  
37

总高级醇  
155

表观发酵度  
80-84%

絮凝性  
+

沉降速度  
快

实验条件：发酵的首个48小时内，标准麦汁18°P，置于12°C的EBC发酵管中，之后温度升至14°C。

众所周知，Fermentis啤酒干酵母可用于生产各种风格类型的啤酒。

为了比较我们的酵母菌种，我们在实验室条件下采用标准麦汁和标准温度(SafLager: 12°C, 48小时, 然后升温到14°C / SafAle: 20°C)对所有菌株进行发酵实验。我们关注以下参数：酒精产量、残糖、絮凝性、发酵动力学特性。

鉴于酵母使用可直接影响终酒质量，需按照添加说明进行添加。我们建议，在商业化使用我们的产品之前进行发酵试验。

**发酵温度:** 理想发酵温度12-15°C (53.6-59°F)



**接种方法:** 乐斯福集团的专有技术和酵母的连续扩培工艺，让酵母具有极其广的使用范围，包括低温环境和无复水条件，都能保证酵母具有极其优异的发酵效果，并且不会影响其活性，发酵速度及风味表现。酿酒师可根据酿造需要自行选择使用方法，例如：

当印有E2U™ 标识时，您可以选择直接接种该产品，也可选择在使用前先进行复水操作；这完全由您的设备、习惯和感觉而定。

#### • 直接接种:

不低于发酵温度的情况下，直接将酵母接种在发酵罐内的麦汁表面上。逐步将干酵母撒到麦汁中，确保酵母覆盖尽可能大的麦汁表面，以避免结团。理想情况下，在初次往发酵罐注入麦汁时添加干酵母；在这种情况下，复水过程可以在麦汁温度高于发酵温度的情况下进行，添加完酵母后，再将较低温度的剩余麦汁注入发酵罐，从而将所有麦汁的温度调节到发酵温度。

#### • 前期复水:

或者，复水温度25-29°C (77°F-84°F)，将干酵母撒于不低于其10倍重量的无菌水或煮沸过的酒花麦汁中。静置15至30分钟，随后轻轻搅拌，然后将复水好的酵母乳添加到发酵罐中。



饮料发酵的明智之选

THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



活性干酵母

**添加量:** 当发酵温度为12°C–15°C (53-59°F)时, 酵母接种量为每百升80-120克。

当发酵温度低于12°C (53°F)时, 增加接种量, 例如当发酵温度为9°C (48°F)时, 接种量增加到每百升200-300克。

### 组分分析:

- 活性细胞数 >  $6.0 \times 10^9$  cfu/克
  - 纯度: > 99.999%
    - 乳酸杆菌\*: < 1 cfu /  $6.0 \times 10^6$  酵母细胞
    - 醋酸杆菌\*: < 1 cfu /  $6.0 \times 10^6$  酵母细胞
    - 小球菌\*: < 1 cfu /  $6.0 \times 10^6$  酵母细胞
    - 总细菌: < 1 cfu /  $10^6$  酵母细胞
    - 野生酵母<sup>1</sup>: < 1 cfu /  $6.0 \times 10^6$  酵母细胞
    - 致病微生物: 根据规定
- <sup>1</sup> EBC Analytica 4.2.6 – ASBC 微生物控制-5D

### 贮存:

贮存期少于6个月: 24°C以下。贮存期多于6个月: 15°C以下。7天内短期贮存: 无特殊要求。

### 保质期:

自生产日期起36个月, 参考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 (39°F), 并且在7天内使用。如果包装有变软或损坏, 请勿使用。



饮 料 发 酵 的 明 智 之 选

THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION