Fermentis by Lesaffre

SafAle US-05™

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

НЕЙТРАЛЬНЫЕ В ЛЮБЫХ УСЛОВИЯХ ЭЛЕВЫЕ ДРОЖЖИ

Дрожжи для производства американского эля обеспечивают нейтральность, сбалансированность, прозрачность и свежесть напитков. Образуют густую пивную пену и обладают свойством сохранять суспензионное состояние во время брожения. Идеальный вариант для производства американских типов пива, а также для сортов пива с высоким содержанием хмеля.

Состав:

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

Общая выработка эфиров	Общая выработка высших спиртов	Видимая сбраживающая способность	Флокуляция	Седиментация
низкая	средняя	78 - 82%	+/-	средняя

Условия проведения эксперимента: стандартное сусло в пробирке EBC (Европейская пивоваренная конвенция) при 18°P и 20°C.

Сухие дрожжи для пивоварения Fermentis известны широким спектром стилей производимого пива. Для сравнения наших штаммов мы провели испытания ферментации в лабораторных условиях со стандартным суслом и в стандартных температурных условиях (SafLager: 12°C в течение 48 ч, затем 14°C/SafAle: 20°C). Оценка проводилась по следующим показателям: Выработка спирта, остаточный сахар, кинетика флокуляции и ферментации.

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 18 - 26°C

Введение дрожжей:

ноу-хау Lesaffre и постоянное совершенствование процесса производства дрожжей обеспечивают **исключительное качество сухих дрожжей, устойчивость к очень широкому спектру вариантов применения, в т.ч. условия низкой температуры или отсутствие регидратации, не влияя на их жизнеспособность, кинетический и / или аналитический профиль.** Пивовары могут выбрать условия, которые максимально соответствуют их потребностям, например:

Наша линейка E2U™ дает вам следующий выбор: введение с регидратацией или напрямую; все зависит от используемого оборудования, привычек и предпочтений.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

Fermentis by Lesaffre

АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

- **Введение без регидратации**
  Добавьте дрожжи прямо в емкость для брожения на поверхность сусла, подогретого до температуры брожения или выше. Постепенно всыпайте сухие дрожжи в сусло, следя за тем, чтобы дрожжи покрывали всю доступную поверхность сусла и не образовывали комков. Дрожжи желательно добавлять во время первого этапа наполнения емкости; в этом случае гидратацию можно провести при температуре сусла выше температуры ферментации, после чего бродильный аппарат заполняется суслом с более низкой температурой для доведения температуры сусла до температуры брожения

- **С предварительной регидратацией**
  Альтернативно, дрожжи постепенно высыпать в стерильную воду или кипяченое и охмеленное сусло, масса которого как минимум в 10 раз превышает массу дрожжей, при температуре 25 - 29°C. Оставьте на 15–30 минут, аккуратно перемешайте и введите получившийся крем в емкость для брожения.

Дозировка: 50 - 80 г/гл

Типичный анализ:

- Жизнеспособные дрожжи > 1.0 *10^{10} КОЕ/г
- Чистота: > 99,999 %
- Молочнокислые бактерии: < 1 КОЕ/10^7 дрожжевых клеток
- Уксуснокислые бактерии: < 1 КОЕ/10^7 дрожжевых клеток
- Педиококки: < 1 КОЕ/10^7 дрожжевых клеток
- Общее содержание бактерий: < 5 КОЕ/10^7 дрожжевых клеток
- Дикие дрожжи[1].: < 1 КОЕ/10^7 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.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com