



SafLager™ SH-45



ИДЕАЛЬНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ ЛАГЕРА ДЛЯ УСИЛЕНИЯ ВЫСВОБОЖДЕНИЯ ТИОЛОВ ХМЕЛЯ

Описание:

SafLager™ SH-45 — это тщательно отобранные дрожжи для лагера, идеально подходящие для выражения некоторых ароматических соединений, поступающих из сырья в пиво, в частности из хмеля. Этот штамм обладает способностью высвобождать и этерифицировать тиолы. В результате, пиво, изготовленное с использованием **SafLager™ SH-45**, может демонстрировать повышенные уровни фруктовости с усиленными цитрусовыми и тропическими нотами.

Ингредиенты:

Дрожжи (*Saccharomyces pastorianus*), эмульгатор: сорбитан моностеарат (E/INS 491)

Общее количество сложных эфиров Высокое	Общее количество высших спиртов Высокое	Видимая степень сбраживания 77-82%	Флокуляция Среднее	Осаждение Среднее
--	--	---------------------------------------	-----------------------	----------------------

Экспериментальные условия: стандартное сусло при 13,5°P и 18°P в трубке ЕВС при 14°C

Сухие пивоваренные дрожжи компании Fermentis широко используются для производства разнообразных сортов пива. Для сравнения наших штаммов мы проводим как лабораторные, так и пилотные ферментационные испытания с использованием стандартного сусла и стандартных температурных условий для всех штаммов (SafLager™: 14°C – SafAle™: 20°C)

Учитывая влияние дрожжей на качество готового пива, мы рекомендуем придерживаться предписанных инструкций по ферментации. Мы настоятельно рекомендуем провести пробную ферментацию перед любым коммерческим использованием наших продуктов.

Температура брожения: Оптимальная: 12 – 18°C



Внесение дрожжей: ноу-хау Lesaffre и непрерывное совершенствование нашего процесса производства дрожжей обеспечивают исключительное качество сухих дрожжей. Эти дрожжи способны выдерживать очень широкий диапазон условий использования, включая холодные или без регидратации, без влияния на их жизнеспособность, кинетический и/или аналитический профиль. Пивовары, таким образом, могут свободно выбирать условия использования, которые наилучшим образом соответствуют их потребностям.

С нашей этикеткой E2U™ у вас есть выбор: вы можете либо регидратировать, либо использовать непосредственно; в зависимости от вашего оборудования, привычек и предпочтений.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



Прямое внесение:

Внесите дрожжи непосредственно в бродильную емкость на поверхность сусла при температуре брожения или выше. Постепенно высыпайте сухие дрожжи на сусло, равномерно покрывая всю доступную поверхность, чтобы избежать образования комков. В идеале добавьте дрожжи в первую часть заполнения емкости. В этом случае гидратация может быть проведена при температуре сусла выше температуры брожения, учитывая, что оставшаяся часть ферментера будет заполнена суслом при более низкой температуре, чтобы понизить общую температуру сусла до рекомендованной температуры брожения.

С предварительной регидратацией:

В качестве альтернативы, высыпьте дрожжи в минимальное количество стерильной воды или кипяченого и охмеленного сусла, равное 10-кратному весу дрожжей, при температуре 21°C до 25°C. Оставьте на 15-30 минут, затем аккуратно перемешайте и влейте получившийся крем в бродильную емкость.

Дозировка: 80 - 120 г/гл

Типичные значения:

- Живые дрожжи: $> 6,0 \cdot 10^9$ КОЕ/г
- Чистота: $> 99,999\%$
 - Молочнокислые бактерии: < 1 КОЕ / $6,0 \cdot 10^6$ клеток дрожжей
 - Уксуснокислые бактерии: < 1 КОЕ / $6,0 \cdot 10^6$ клеток дрожжей
 - Педиококки: < 1 КОЕ / $6,0 \cdot 10^6$ клеток дрожжей
 - Общее количество бактерий: < 1 КОЕ / 10^6 клеток дрожжей
 - «Дикие» дрожжи¹: < 1 КОЕ / $6,0 \cdot 10^6$ клеток дрожжей
 - Патогенные микроорганизмы: в соответствии с правилами

¹EBC Аналитика 4.2.6 – ASBC Микробиологический контроль-5D

Хранение:

Продукт должен храниться/транспортироваться в сухом месте и быть защищен от прямых солнечных лучей. В течение менее чем 6 месяцев продукт может храниться/транспортироваться при комнатной температуре ниже 25°C без ухудшения его характеристик. Пики до 40°C допускаются на ограниченный период времени (менее 5 дней). Fermentis рекомендует длительное хранение при контролируемой температуре (ниже 15°C), как только продукт прибывает в пункт назначения.

Срок годности:

36 месяцев с даты изготовления. См. дату истечения срока годности, указанной на упаковке. Вскрытые упаковки необходимо запечатать, хранить при температуре не выше 4 °C (39 °F) и использовать в течение 7 дней с момента вскрытия. Не используйте мягкие или поврежденные пакетики.

Информация, предоставленная компанией Fermentis, носит ознакомительный характер и предназначена только для профессионалов. Мы не даем никаких заявлений или гарантий любого рода, явных или подразумеваемых, относительно информации: требования регулирующих органов и интеллектуальной собственности (включая использование продукта и претензии) должны быть рассмотрены на местном уровне для их конкретных целей.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*