



SafAle™ T-58



АКТИВНЫЕ
СУХИЕ ДРОЖЖИ

ПРАВИЛЬНЫЕ ПЯНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ АНГЛИЙСКИХ И БЕЛЬГИЙСКИХ СТИЛЕЙ ПИВА

Специальные дрожжи, отобранные с учетом свойства бурного брожения, а также интенсивных фруктовых и фенольных привкусов, в частности банановых, гвоздичных и перечных нот. Предназначены для ряда пшеничных стилей пива и сортов с фруктово-пикантными вкусами. Дрожжи средней седиментации: при повторном растворении в пиве образуют не комки, а взвесь.

Состав:

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

Общая
выработка
эфиров
Высокая

Общая
выработка
высших спиртов
средняя

Видимая
сбраживающая
способность
72 -78%

Флокуляция
-

Седиментаци
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.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION


 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 * 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