



## SafBrew™ LD-20



活性干酵母

### 用于高度发酵的拉格啤酒 [低碳水化合物\*]

SafBrew™ LD-20是生产低残糖、干爽口感中性拉格啤酒的理想之选。SafBrew™ LD-20由活性干酵母和酶组成，可在维持啤酒中酒精含量相同的前提下，降低高达20%的碳水化合物（包括糊精）。

### 组分：

酵母 (*Saccharomyces pastorianus*)，黑曲霉葡萄糖淀粉酶 (EC 3.2.1.3)，麦芽糊精，乳化剂：山梨醇酐单硬脂酸酯 (E/INS 491)。

总酯  
低-中

总高级醇  
低-中

表观发酵度  
98-102%

絮凝性  
+

沉降速度  
快

实验条件：标准麦芽汁15°P，置于20°C (68°F) 的EBC发酵管中。

众所周知，Fermentis啤酒干酵母可用于生产各种风格类型的啤酒。

我们在实验室条件下使用标准麦汁对所有菌株在标准温度条件 (SafLager™ 12°C (53.6°F) 发酵48小时，然后14°C (57.2°F) - SafAle™ 20°C (68°F) 下进行了发酵试验。

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。我们强烈建议用户在任何商业化使用前，请进行发酵试验。

**发酵温度：理想发酵温度：12°C~20°C (53.6°F~68.0°F)**

### 接种方法：

将酵母轻洒在至少10倍重量的无菌水或麦汁中，理想复水温度为20°C~28°C (68°F~82.4°F)。

静置15~30分钟。轻轻搅拌，然后接种于发酵罐中。

或者，你可以选择直接接种，取决于你的设备、习惯和感觉，温度为12°C~20°C (53.6°F~68°F)。

**SafBrew™ LD-20不适于再接种或瓶和桶内碳酸化。**

**添加量：**每百升160~240 克 (每加仑0.21~0.32盎司)



饮 料 发 酵 的 明 智 之 选

THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



活性干酵母

## 标准值<sup>1</sup>:

- 活酵母 >  $5.0 \times 10^9$  cfu/g
  - 纯度: > 99.999 %
    - 乳酸杆菌: < 1 cfu /  $6.0 \times 10^6$  酵母细胞
    - 醋酸菌: < 1 cfu /  $6.0 \times 10^6$  酵母细胞
    - 小球属: < 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>2</sup>: < 1 cfu /  $6 \times 10^9$  酵母细胞
    - 致病微生物: 根据规定
- .1 根据我们的HACCP研究进行分析  
2 EBC Analytica 4.2.6 – ASBC微生物控制-5D

## 储存:

必须在干燥的条件下储存或运输，并避免阳光直射。

储存期6个月及以下，产品可在25°C (77°F) 以下的环境温度下储存或运输一段时间，不影响产品性能。在限定的时间内（少于5天）允许温度峰值达到40°C (104°F)。Fermentis建议到达最终目的地后，应将产品在受控温度下（低于15°C/59°F）长期储存。

## 保质期:

自生产日期后的36个月。请参考印刷在包装袋上的最佳使用日期。产品开封后，必须密封且在4°C (39°F) 下保存，在开封后7天内使用完毕。请勿使用软包或破包产品。

\*指与使用相同酵母（不添加酶）产品相比，将原浓度降低高达20%

Fermentis提供的信息仅供专业人士参考。我们不就此信息作出任何形式的明示或暗示的陈述或担保：用户应在当地针对其特定用途根据监管和知识产权要求（包括产品使用和声称）进行审查。



饮 料 发 酵 的 明 智 之 选

THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION