



SafBrew™ DW-17



ЯВНЫЙ ВЫБОР ДЛЯ СУХОГО КОМПЛЕКСНОГО ПИВА

SafBrew™ DW-17 — эффективное решение (в состав которого входят сухие активные дрожжи и ферменты) для производства очень сухого и комплексного пива с фруктовым, древесным и слегка кислотным характером. SafBrew™ DW-17 также рекомендуется для ферментации сусла очень высокой плотности и позволяет производить пиво крепостью до 17 % алкоголя.

Состав:

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), глюкоамилаза, полученная из *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), мальтодекстрин, эмульгатор: сорбитан моностеарат (E/INS 491)

| | | | | |
|-----------------------------------|---|---|-----------------|-------------------------|
| Общая выработка эфиров высокая | Общая выработка высших спиртов высокая | Видимая сбраживающая способность 98 - 102% | Флокуляция - | Седиментация средняя |
|-----------------------------------|---|---|-----------------|-------------------------|

Условия проведения эксперимента: Стандартное сусло в пробирке EBC (Европейская пивоваренная конвенция) при 15 °P и 20 °C (68 °F).

Дрожжи Fermentis для производства сухого пива 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 (53,6 °F) в течение 48 ч, затем 14 °C (57,2 °F); SafAle: 20 °C (68 °F)). 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: оптимально 20–32 °C

Введение:

Высыпать дрожжи в стерильную воду или в кипяченое и охмеленное сусло, масса которого как минимум в 10 раз превышает массу дрожжей, при температуре 25–35 °C. Оставьте на 15–30 минут, аккуратно перемешайте и введите получившийся крем в емкость для брожения.

В зависимости от вашего оборудования, привычек и предпочтений, дрожжи можно ввести напрямую при температуре 20–32 °C.





Дозировка: 100–160 г/гл

Типичный анализ:

- % сухого вещества по весу: 94,0–96,5
 - Жизнеспособные клетки в упаковке: $> 6,0 \times 10^9$ /г
 - Общее содержание бактерий*: < 5 / мл
 - Уксуснокислые бактерии*: < 3 / мл
 - Лактобациллы*: < 3 / мл
 - Педиококк*: < 3 / мл
 - Дикие дрожжи, не относящиеся к *Saccharomyces**: < 3 / мл
 - Патогенные микроорганизмы: согласно нормативным требованиям
- *при введении сухих дрожжей в количестве 100 г/гл, т. е. $> 6 \times 10^6$ жизнеспособных клеток на мл

Хранение.

Хранить и транспортировать в сухих условиях с защитой от непосредственных источников тепла (например, солнечных лучей). При сроке до 6 месяцев продукт можно хранить / транспортировать при температуре окружающей среды до 25 °C без ухудшения характеристик. В течение ограниченного периода (общей длительностью менее 7 дней) допустимы пики до 40 °C (В случае длительного хранения (более 6 месяцев) после доставки продукта в пункт назначения компания Fermentis рекомендует хранить продукт при контролируемой температуре (ниже 15 °C).

Срок хранения:

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