

这株 *Saccharomyces cerevisiae* 酿酒酵母特选菌株可以广泛的应用于多种谷物发酵，且发酵性能极具规律性。鉴于其优异的收得率和高产酯类香气，尤其是新酒发酵所带来的迷人水果酯香，因而是纯麦芽发酵的佳选。她的风味优雅丰富，含诸如白色水果（苹果、梨、桃子）或异国水果（香蕉、芒果），是酿造美味的麦芽新制烈酒时酿造蒸馏师所需的理想酵母。

**组分:** 酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) , 复水剂

**发酵温度:** 最理想温度 30 °C 到 32 °C (86 °F 到 89.6 °F)

**接种量:** 30 -50 克/ 百升

#### 复水说明:

- ❖ 复水活化酵母于10倍体积的水或麦汁中，温度保持在 25°C – 35 °C (77.0°F –95.0°F)。
- ❖ 静置15分钟
- ❖ 轻轻搅拌
- ❖ 添加到发酵罐中

#### 组分分析:

%干物质含量:	94.0 - 96.5 (%)
包装时活细胞数:	> 15 x 10 <sup>9</sup> /克
总细菌数:	< 1 x 10 <sup>4</sup> /克
醋酸菌:	< 1 x 10 <sup>3</sup> /克
乳酸菌:	< 1 x 10 <sup>4</sup> /克
致病微生物:	根据规定

#### 贮存:

运输途中: 此产品在运输过程中可在室温下贮存不超过 3 个月，在此期间产品质量不会受到影响。

到达目的地后: 低温干燥储藏 (< 10°C/50°F)。

#### 保质期:

参考包装袋上的结束日期为佳。

开封以后必须密封低温储存于4°C (39°F)，并且在7天内使用。如果包装有变软或损坏，请勿使用。

**酵母的添加可影响酒的质量，需按照添加说明进行添加。因此我们建议，在商业化使用我们的产品之前需进行发酵实验。**

TECHNICAL DATA SHEET - SafSpirit™ D-53 - Rev: JAN2018