


 АКТИВНЫЕ
СУХИЕ ДРОЖЖИ

SafBrew™ HA-18

ОЧЕВИДНЫЙ ВЫБОР ДЛЯ ВЫСОКОПЛОТНЫХ СОРТОВ ПИВА

SafBrew™ HA-18 — это эффективное решение (в состав входят сухие активные дрожжи POF+ и ферменты) для производства плотного и очень крепкого пива, например крепкого эля, ячменного вина и выдержанного в бочках пива с высокой плотностью. Обладают высокой устойчивостью к осмотическому давлению и высокой температурой брожения (термотолерантные дрожжи).

Состав:

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae* POF+), мальтодекстрин, глюкоамилаза, полученная из *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), эмульгатор E491 (сорбитан моностеарат)

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

Условия проведения эксперимента: стандартное сусло в пробирке ЕВС (Европейская пивоваренная конвенция) при 15°Р и 20°С.

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°С в течение 48 ч, затем 14°С / SafAle: 20°С). 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: 25°С - 35°С

Введение:

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

Кроме того, допускается непосредственное введение, в зависимости от вашего оборудования, привычек и предпочтений, при температуре от 25°С до 37°С.

SafBrew™ HA-18 не подходит для повторного засева.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Дозировка: 100 – 160 г/гл

Типичный анализ:

- Жизнеспособные дрожжи > $1.0 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г
 - Чистота: > 99,999 %
 - Молочнокислые бактерии: < $1 \text{ КОЕ}/10^7$ дрожжевых клеток
 - Уксуснокислые бактерии: < $1 \text{ КОЕ}/10^7$ дрожжевых клеток
 - Педиококки: < $1 \text{ КОЕ}/10^7$ дрожжевых клеток
 - Общее содержание бактерий: < $5 \text{ КОЕ}/10^7$ дрожжевых клеток
 - Дикие дрожжи¹: < $1 \text{ КОЕ}/10^7$ 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