



## SafBrew™ LA-01



АКТИВНЫЕ  
СУХИЕ ДРОЖЖИ

### ИДЕАЛЬНЫЙ ШТАММ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛАБОУАЛКОГОЛЬНОГО ПИВА

Продукт SafBrew™ LA-01 представляет собой дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri*, которые были специально выведены для производства слабо- или безалкогольных напитков (об. доля спирта < 0,5%). Они не сбраживают мальтозу и мальтотриозу, но усваивают простые сахара (глюкозу, фруктозу и сахарозу), и создают характерный тонкий аромат. Дрожжи средней седиментации: при повторном растворении в пиве образуют не комки, а взвесь.

### Состав:

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri* POF+), эмульгатор E491

Общая  
выработка  
эфиров  
очень  
низкая

Общая  
выработка  
высших спиртов  
очень низкая

Видимая  
сбраживающая  
способность  
13 ... 17%

Флокуляция  
-

Седиментация  
средняя

Условия проведения эксперимента: стандартное сусло в пробирке EBC (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.

### ВНИМАНИЕ!

- ✓ Поскольку по окончании этапа брожения пиво содержит много остаточных сбраживаемых сахаров, обязательно необходимо пастеризовать пиво после расфасовки (от 80 до 120 PU).
- ✓ Эти дрожжи не пригодны для сбора и повторного засева.

**Температура брожения:** идеально 15 - 25°С



**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 для первичного брожения.

### Типичный анализ:

- Жизнеспособные дрожжи > 1.0 \* 10<sup>10</sup> КОЕ/г
- Чистота: > 99,999 %
- Молочнокислые бактерии: < 1 КОЕ/10<sup>7</sup> дрожжевых клеток
- Уксуснокислые бактерии: < 1 КОЕ/10<sup>7</sup> дрожжевых клеток
- Педиококки: < 1 КОЕ/10<sup>7</sup> дрожжевых клеток
- Общее содержание бактерий: < 5 КОЕ/10<sup>7</sup> дрожжевых клеток
- Дикие дрожжи<sup>1</sup>: < 1 КОЕ/10<sup>7</sup> дрожжевых клеток
- Патогенные микроорганизмы: согласно нормативным требованиям

<sup>1</sup>: 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:

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. Запрещено использовать размягченные или поврежденные пакеты.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION