



АКТИВНЫЕ  
СУХИЕ ДРОЖЖИ

## SafBrew™ DA-16

### ОЧЕВИДНЫЙ ВЫБОР ДЛЯ СУХОГО АРОМАТНОГО ПИВА, НАПРИМЕР BRUT IPA

SafBrew™ DA-16 — идеальный выбор (продукт состоит из сухих активных дрожжей и ферментов) для производства очень сухих и ароматных сортов пива, особенно фруктовых и охмеленных, таких как Brut IPA. Дрожжи SafBrew™ DA-16 также рекомендуются для сбраживания сусла высокой плотности для достижения об. доли спирта 16%.

### Состав:

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), мальтодекстрин, глюкоамилаза, полученная из *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), эмульгатор E/INS491 (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 EBC (Европейская пивоваренная конвенция) при 15°P и 20°C.

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 в течение 48 ч, затем 14°C/ SafAle: 20°C). Оценка проводилась по следующим показателям: Выработка спирта, остаточный сахар, кинетика флокуляции и ферментации.

Учитывая влияние дрожжей на качество готового пива, рекомендуется соблюдать предписанные инструкции по сбраживанию. Мы настоятельно рекомендуем проводить испытания перед каким-либо коммерческим использованием наших продуктов.

**Температура брожения:** оптимально: 20°C - 32°C

### Введение:

Высыпать дрожжи в стерильную воду или в кипяченое и охмеленное суслом, масса которого 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.

Кроме того, допускается непосредственное введение, в зависимости от вашего оборудования, привычек и предпочтений, при температуре от 20°C до 32°C.

**SafBrew™ DA-16 не подходит для повторного засева или для кондиционирования пива в бутылках и кегах.**



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 дрожжи<sup>1</sup>: <  $1 \text{ КОЕ}/10^7$  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. В течение короткого периода, не превышающего 7 дней, дрожжи достаточно хранить в прохладном сухом месте.

### 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