



SafSpirit™ FD-3

嗜果糖酵母，是生产果香烈酒的理想酵母

SafSpirit™ FD-3 酵母具有亲果糖的代谢特性，因此强烈推荐用于水果发酵根据条件、底物和工艺参数的不同，该酵母菌株能够产生中性风味或精致平衡的酯类风味。它的另一个特点是氮需求量低，耐酒精性强。它是生产大多数水果蒸馏酒、卡尔瓦多斯、梨酒、白兰地等的理想选择。SafSpirit™ FD-3 在龙舌兰发酵中也表现出色，能够保留原料的特性。

组分:

酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*)、乳化剂: 山梨醇酐单硬脂酸酯 (E/INS 491)

可发酵糖类:

单糖 (主要是葡萄糖和果糖) 和双糖 (主要是蔗糖; 发酵麦芽糖可能有些困难)。
嗜果糖特性。

发酵温度:

推荐温度范围: 10° C - 30° C。这种酵母可能在较低温度下以较慢的动力学里进行发酵。在较高温度下，这种酵母可能会发酵出较低的酒精产量。

添加量:

每百升 30-50 克

* 我们建议使用较宽的用量范围，但酿酒师必须根据发酵温度、发酵度以及期望的风味特征进行调整鉴于酵母对终酒质量的影响，我们强烈建议，在商业化使用我们的产品之前进行发酵试验。

接种方法:

直接接种

不低于发酵温度的情况下，将活性干酵母直接撒在发酵介质表面 (葡萄汁、麦芽汁、醪液、果汁等) 酵母必须逐步添加，确保完全覆盖发酵介质，以尽量减少结块。理想做法是在容器初始注料阶段同步添加酵母，也可在高于设定发酵温度时接种，然后添加其余发酵介质时进行温度调整。



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



前期复水

或者, 复水温度 25° C - 35° C , 将酵母撒于相当于其 10 倍体积的发酵介质或水中。静置 15 分钟, 随后轻轻搅拌, 并将复水好的酵母乳接种到发酵罐中。

组分分析:

%干物质含量: 94.0-96.5%

活性酵母细胞数: $> 15 \times 10^9$ CFU/g

总细菌: < 1 CFU/ 10^7 酵母细胞

醋酸杆菌: < 1 CFU/ 10^8 酵母细胞

乳酸杆菌: < 1 CFU/ 10^7 酵母细胞

致病微生物: 根据规定

包装:

纸箱包装, 内含 20 袋真空包装, 每袋净重 500 克 (整箱净重: 10 千克)

纸箱包装, 内含1袋真空包装, 每袋净重10 千克 (整箱净重: 10 千克)

贮存:

本产品必须在干燥条件下贮存/运输, 并避免直接热源(例如, 阳光等)。

贮存期少于6个月, 该产品可以在低于25° C/77° F的环境温度下储存/运输, 而不影响其性能允许在短期内 (少于 7 天) 出现 高达40° C的峰值Fermentis建议在产品到达最终目的地后, 在受控温度下 (低于15° C) 进行长期储存。

保质期:

自生产日期起 4 年, 请参阅包装袋上的 ‘最佳使用日期’。开封使用后必须封存, 储存温度为 4° C或更低, 并且在7天内使用完。如果包装有变软或损坏, 请勿使用。

每种 Fermentis 酵母都是在特定的生产方案下开发的, 并受益于 Lesaffre 集团的专业知识, 该集团是酵母制造的全球领导者。这保证了最高的微生物纯度和最大的发酵活性。

Fermentis 提供的信息仅供专业人士参考。我们不作任何明示或暗示的陈述或保证: 关于法规和知识产权要求 (包括产品用途和宣称) 的信息, 须由当地根据其特定用途进行审核。



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*