



SafLager™ S-189



АКТИВНЫЕ
СУХИЕ ДРОЖЖИ

ПРЕКРАСНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ УТОНЧЕННОГО ЛАГЕРА С ЦВЕТОЧНЫМИ НОТАМИ

Селекционированы на швейцарской пивоварне Hürlimann. Профиль штамма для производства лагера обеспечивает весьма нейтральный вкус пива и высокую питкость. В зависимости от условий придают лагеру ярко выраженные травянистые и цветочные ноты.

Состав:

Дрожжи (*Saccharomyces pastorianus*), эмульгатор E491

Общая
выработка
эфиров
НИЗКАЯ

Общая
выработка
высших спиртов
НИЗКАЯ

Видимая
сбраживающая
способность
80 - 84%

Флокуляция
+

Седиментация
быстрая

Условия проведения эксперимента: стандартное сусло в пробирке EBC при 18°P и 12°C в течение первых 48 часов брожения, затем 14°C.

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°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 предложенные инструкции по сбраживанию. Мы настоятельно рекомендуем проводить испытания перед каким-либо коммерческим использованием наших продуктов.

Температура брожения: идеально 12 - 18°C



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: 80 - 120 г/гл для брожения при 12°C - 18°C

Увеличьте норму введения для брожения при температуре ниже 12°C, вплоть до 200 - 300 г/гл при 9°C.

Типичный анализ:

- Жизнеспособные дрожжи > 6.0 *10⁹ КОЕ/г
- Чистота : > 99.999 %
- Молочнокислые бактерии: < 1 КОЕ/6,0*10⁶ дрожжевых клеток
- Уксуснокислые бактерии: < 1 КОЕ/6,0*10⁶ дрожжевых клеток
- Педиококки: < 1 КОЕ/6,0*10⁶ дрожжевых клеток
- Общее содержание бактерий: < 1 КОЕ/10⁶ дрожжевых клеток
- Дикие дрожжи¹: < 1 КОЕ/6*10⁶ 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