

生产美式威士忌的最有名气的和表现最为出色的一枝菌株。常见于最好的波本酒厂和其他美式威士忌生产商。良好的、细腻的非乙醇有机化合物。在各类谷物或调配谷物威士忌的发酵中表现出色。尽管她在酿造在美式威士忌酒中广为流传，但对于其他在木桶陈酿的谷物蒸馏酒来说，也是另一个佳选。

组分: 酵母（酵母属酿酒酵母种），乳化剂：E491（山梨醇酐单硬脂酸）

发酵温度: 最适温度：20°C – 32°C (68.0°F – 89.6°F). 此酵母菌株在低温发酵时可能会出现较低发酵动力。在高温发酵时可能会出现较低酒精产率。

添加量: 30-50 g/hl

复水说明:

- ❖ 复水温度25°C – 35 °C (77.0°F – 95.0°F)，将酵母粉撒于不低于其10倍重量的无菌水或麦汁中。
- ❖ 静置15分钟
- ❖ 轻轻搅拌
- ❖ 添加到发酵罐中

组分分析:

干物质含量：	94.0 - 96.5 (%)
活性细胞数：	> 15 x 10 ⁹ / gram
总细菌:	< 1 x 10 ⁴ / gram
醋酸杆菌:	< 1 x 10 ³ / gram
乳酸杆菌:	< 1 x 10 ⁴ / gram
致病微生物：	根据规定

贮存：

运输途中: 此产品在运输过程中可在室温下贮存不超过 3 个月，在此期间产品质量不会受到影响。到达目的地后: 低温干燥储藏 (< 10°C/50°F)。

保质期：

参考包装袋上的结束日期为佳。
开封以后必须密封低温储存于4 ° C (39°F)，并且在7天内使用。如果包装有变软或损坏，请勿使用。

酵母的添加可影响酒的质量，需按照添加说明进行添加。因此我们建议，在商业化使用我们的产品之前需进行发酵实验。

技术数据表参见: SafSpirit™ USW-6 - Rev: APR2016

The obvious choice for beverage fermentation

