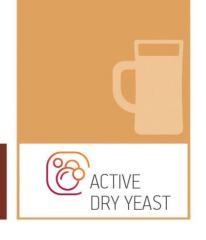




SafLager™ SH-45



增强酒花硫醇释放的理想拉格酵母

描述:

SafLager™ SH-45是一株精心挑选的拉格酵母,非常适合表达来自啤酒原料(更具体地说是啤酒花)的一些芳香化合物。这种菌株具有释放并酯化硫醇的能力,因此,使用SafLager™SH-45酿造的啤酒可呈现出更强的果香,强化柑橘与热带水果风味。

组分:

酵母(Saccharomyces pastorianus 巴氏酵母)、乳化剂 E491(山梨醇酐单硬脂酸酯)

总酯 高 总高级醇 高 表观发酵度 77-82% 絮凝性 中等

沉降速度 中等

实验条件:标准麦汁13.5°P和18°P,置于14℃的EBC发酵管中。

众所周知,Fermentis 啤酒干酵母可用于生产各种风格类型的啤酒。为了比较我们的酵母菌种,我们在实验室条件下采用标准麦汁和标准温度(SafLager™:14°C - SafAle™:20°C)对所有菌株进行发酵实验。 鉴于酵母使用可直接影响终酒质量,需按照添加说明进行添加。我们建议,在商业化使用我们的产品之前进行发酵

鉴于酵母使用可直接影响终酒质量,需按照添加说明进行添加。我们建议,在商业化使用我们的产品之前进行发酵 试验。

发酵温度: 理想发酵温度12 - 18°C



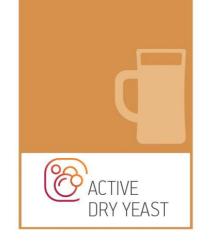
接种方法: 乐斯福集团的专有技术和酵母的连续扩培工艺, 造就了品质卓越的干酵母产品。这些酵母具有极其广的使用范围,包括低温环境和无复水条件,都能保证酵母具有极其优异的发酵效果,并且不会影响其活性,发酵速度及风味表现。因此,酿酒师可根据酿造需要自行选择使用方法。

当印有E2U[™]标识时,您可以选择直接接种该产品,也可选择在使用前先进行复水操作,这完全由您的设备、习惯和感觉而定。

直接接种:

不低于发酵温度的情况下,直接将酵母接种在发酵罐内的麦汁表面上。逐步将干酵母撒到麦汁中,确保酵母覆盖尽可能大的麦汁表面,以避免结团。理想情况下,在初次往发酵罐注入麦汁时添加干酵母;在这种情况下,复水过程可以在麦汁温度高于发酵温度的情况下进行,添加完酵母后,再将较低温度的剩余麦汁注入发酵罐,从而将所有麦汁的温度调节到发酵温度。





前期复水:

或者,复水温度21-25℃,将干酵母撒于不低于其10 倍重量的无菌水或煮沸过的酒花麦汁中。静置15至30分钟,随后轻轻搅拌,然后将复水好的酵母乳添加到发酵中。

添加量: 每百升接种80 - 120 克

组分分析:

- 活性酵母细胞数: > 6.0 *10 ° cfu/克
- 纯度: > 99.999%
 - 乳酸杆菌: < 1 cfu /6.0 *10 °酵母细胞
 - 醋酸杆菌: < 1 cfu /6.0 *10 ⁶酵母细胞
 - 小球菌: < 1 cfu /6.0 *10 °酵母细胞
 - 总细菌: < 1 cfu /6.0*10⁶酵母细胞
 - 野生酵母¹: <1 cfu/6.0* 106酵母细胞
 - 致病微生物:根据规定

贮存:

产品必须在干燥条件下储存/运输,并避免阳光直射。贮存期少于6个月,该产品可以在低于25°C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5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 36 个月,请参考包装袋上的"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天内用完。如果包装有变软或损坏,请勿使用。

Ferment is 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。

¹ EBC Analytica 4.2.6 - ASBC 微生物控制-5D