



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°C 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。



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



前期复水:

或者, 复水温度21-25°C, 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: $> 6.0 \times 10^9$ cfu/克
- 纯度: $> 99.999\%$
 - 乳酸杆菌: < 1 cfu / 6.0×10^6 酵母细胞
 - 醋酸杆菌: < 1 cfu / 6.0×10^6 酵母细胞
 - 小球菌: < 1 cfu / 6.0×10^6 酵母细胞
 - 总细菌: < 1 cfu / 6.0×10^6 酵母细胞
 - 野生酵母¹: < 1 cfu / 6.0×10^6 酵母细胞
 - 致病微生物: 根据规定

¹ EBC Analytica 4.2.6 - ASBC 微生物控制-5D

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。

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*