



ДЛЯ ЛАГЕРОВ С ВЫСОКОЙ СТЕПЕНЬЮ СБРАЖИВАНИЯ [с пониженным содержанием углеводов*]

SafBrew™ LD-20 — идеальный выбор для производства очень сухого и нейтрального лагера с пониженным содержанием остаточного сахара. SafBrew™ LD-20 имеет в составе активные сухие дрожжи и ферменты, что позволяет снизить содержание углеводов примерно на 20% (с учетом декстринов) без повышения содержания алкоголя.

Состав:

Дрожжи (*Saccharomyces pastorianus*), глюкоамилаза, полученная из *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), мальтодекстрин, эмульгатор: Сорбитан моностеарат (E/INS 491)

От низкой до средней	От низкой до средней	Видимая сбраживающая способность 98 - 102%	Флокуляция +	Седиментация Быстрая	
----------------------	----------------------	--	--------------	----------------------	--

Условия проведения эксперимента: Стандартное сусло в пробирке EBC (Европейская пивоваренная конвенция) при 15 °P и 14°C / 57,2°F.

Дрожжи Fermentis для производства сухого пива 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/53,6°F в течение 48 ч, затем 14°C / 57,2°F — SafAle™ 20°C / 68°F).

Учитывая влияние дрожжей на качество готового пива, рекомендуется соблюдать предписанные инструкции по сбраживанию. Мы настоятельно рекомендуем проводить испытания перед каким-либо коммерческим использованием наших продуктов.

Температура брожения: оптимально 12°C — 20°C (53,6°F — 68,0°F)

Внесение:

высыпать сухую смесь в стерильную воду или в кипяченое и охмеленное суслом, масса которого в 10 раз превышает массу дрожжей, при температуре 20 ... 28 °C (68 ... 82,4 °F). Оставить на 15–30 минут, аккуратно перемешать и ввести получившийся крем в емкость для брожения.

В зависимости от вашего оборудования и предпочтений, дрожжи можно ввести напрямую при температуре 12 — 20 °C (53,6 — 68,0 °F).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Типичные показатели¹:

- Жизнеспособные дрожжи > 5,0 *10⁹ КОЕ/г
- Чистота: > 99,999 %
 - Молочнокислые бактерии: < 1 КОЕ /6,0*10⁶ дрожжевых клеток
 - Уксуснокислые бактерии: < 1 КОЕ /6,0*10⁶ дрожжевых клеток
 - Педиококк: < 1 КОЕ /6,0*10⁶ дрожжевых клеток
 - Общее содержание бактерий: < 1 КОЕ/10⁶ дрожжевых клеток
 - Дикие дрожжи²: < 1 КОЕ/6*10⁶ дрожжевых клеток
 - Патогенные микроорганизмы: согласно нормативным требованиям

¹ Анализ проведен в соответствии с нашим исследованием ХАССП

²ЕВС Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

Хранение:

Продукт необходимо хранить / транспортировать в сухих условиях и защищать от прямых солнечных лучей.

При сроке менее 6 месяцев продукт можно хранить / транспортировать при температуре окружающей среды ниже 25 ° C (77 ° F) без ухудшения характеристик. В течение ограниченного периода (менее 5 дней) допустимы пики до 40 ° C (104 ° F). Для больших сроков хранения при контролируемой температуре (ниже 15 ° C / 59 ° F) по прибытию продукта в конечный пункт назначения.

Срок хранения:

36 месяцев от даты производства. Конечная дата срока годности указана на пакете. Открытые пакеты необходимо хранить в запечатанном состоянии при температуре ниже 4 ° C (39 ° F) и использовать в течение 7 дней после вскрытия. Запрещено использовать размягченные или поврежденные пакеты.

*то есть сокращение содержания углеводов в пиве до 20% по сравнению с теми же дрожжами без ферментов.

Информация, предоставленная Fermentis, предназначена только для общего сведения и предлагается вниманию исключительно профессионалов. Мы не делаем никаких заявлений и не даем никаких гарантий, явных или подразумеваемых, в отношении информации: требования нормативных документов и законодательства об интеллектуальной собственности (включая использование продуктов и заявления) должны проверяться на местном уровне в соответствии с конкретными целями.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION