



# SafCider™ AB-1



活性干酵母

平衡型苹果酒的理想选择

## 组分:

酵母(贝酵母 *Saccharomyces bayanus*\*)、乳化剂: 山梨醇酐单硬脂酸酯

## 推荐用于:

- 由新鲜或浓缩苹果汁酿造的各类**甜型&干型苹果酒**;
- **淡雅芳香, 既具有新鲜苹果香, 又具有甜美苹果酱香, 苹果酒结构完整, 口感均衡。**  
注释: 上述感官结果基于法式苹果酒配方试验;
- 可对抗不良发酵条件, 可用于加入糖浆混合发酵的情况。

## 技术特性:

- 即使对嗜杀表型敏感, 仍有出色的沉降能力
- 常规发酵动力特征
- **发酵温度范围广: 10-30°C (50-86°F)**
- **氮源需求量非常低: YAN\*\*(mg/L)/糖分 (g/L) > 0.7**
- **果糖利用率高**
- 初始SO<sub>2</sub>浓度最大建议值: 125mg/L
- **苹果酸消耗力强 (高达1.5g/L)**
- **代谢2-苯乙醇和乙酸异戊酯能力中等**  
戊基类香气可在YAN/糖分>1时加强。

## 添加量:

前酵过程: 10至20克/百升

起泡过程: 30至40克/百升

\*根据《酵母, 分类研究》第5版, 2011年, 作者C.P. Kurtzman 与 J.W. Fell。

\*\*YAN = 酵母可利用氮源



饮料发酵的明智之选

THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



活性干酵母

## 复水过程：



### • 直接接种：

将干酵母倾倒在**不低于其10倍重量的果汁**表面（可直接倾倒在发酵罐顶部，或者在澄清后注入发酵罐的过程中）。轻轻搅拌，避免集结成块。**随即借助于泵打开放循环**（或者将罐内发酵液均质化处理）。

### • 前期复水：

**室温下**，将干酵母倾倒在**不低于其10倍重量的自来水**表面。轻轻搅拌，避免集结成块。**静置20分钟**，然后借助于泵打开放循环将复水好的酵母加到发酵罐中。

## 包装：

每包5克气调包装，160包1箱（整箱净重800克）；  
每包500克真空包装，20包1箱（整箱净重10公斤）；  
每包10公斤真空包装，1包1箱（整箱净重10公斤）。

## 保质期与贮存：

干酵母产品干物质含量高，原装情况下，贮存温度不高于20°C（68°F）时可确保最佳贮存期（3年），贮存温度不高于10°C（50°F）时可确保延长贮存期（4年）。

该技术参数表中所包含的数据来源于我们对此产品的精确表达。他们仅归属于 S.I.Lesaffre集团旗下Fermentis事业部。  
消费者确保在法律允许条件下使用此产品。



饮 料 发 酵 的 明 智 之 选

THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION