



Сафбрю F-2

Ингредиенты : Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

FERMENTIS

Сафбрю F-2 был специально секционирован для вторичного брожения в бутылке и бочках. Эти дрожжи ассимилируют в незначительной степени мальтотриозы, однако хорошо поглощают простейшие сахара (глюкозу, фруктозу, сахарозу и мальтозу), а также характеризуются своим нейтральным ароматическим профилем, не вмешиваясь в первоначальный органолептический характер пива.

Сафбрю F-2 устойчив к высоким концентрациям спирта >10 об.% и позволяет получить пивоварам все свойства реферментации:

- Предохранение пива благодаря абсорбции кислорода
- Создание полноты вкуса и ароматическое созревание
- насыщение диоксидом углерода
- Хорошая способность формировать плотный осадок на дне бутылки/бочки, а также образовывать равномерную мутность при взбалтывании.

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ : 15–25°C

ДОЗИРОВКА: от 2 до 7 г/100л

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Обводнение

Сафбрю F-2 НЕ должен быть обводнён непосредственно в пиве. Рассыпьте дрожжи по поверхности как минимум 10 объёмов их веса, стерильной воды при температуре 27°C ± 3°C. Оставьте на 15 – 30 минут. Аккуратно перемешайте.

Использование

Добавьте от 5 до 10 грамм сахара на литр пива (для получения сатурации от 2,5 до 5,0 г/л CO₂). Засейте подслащенное пиво восстановленными дрожжами, это должно быть при температуре брожения 20–25°C.

Карбонизация достигнет планируемого уровня через 1–2 недели при 20–25°C*

В конце дображивания в бутылке/бочке, пиво может быть охлаждено и приобретёт полноту через 2–3 недели.

* карбонизация при 15°C может закончиться через 2 недели

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

% сухих дрожжей:	94,0 – 96,5
Кол-во живых клеток при упаковке:	> 19 x 10 ⁹ /г
Общее содержание бактерий*:	< 5 / мл
Уксусные бактерии*:	< 1 / мл
Молочнокислые бактерии*:	< 1 / мл
Педиококки*:	< 1 / мл
Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / мл
Патогенные микроорганизмы: Согласно законодательству	

*эти значения соответствуют следующей пропорции засева: 100 гр сухих дрожжей на 1 гл – это более чем 6 x 10⁶ клеток на мл суслу

ХРАНЕНИЕ

В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики.

В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при < 10°C

СРОК ХРАНЕНИЯ

24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°C. Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия.

Мягкие или повреждённые пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.

Учитывая влияние дрожжей на качество конечного продукта, очень важно соблюдать рекомендации по процессу брожения. Мы настоятельно рекомендуем в первую очередь провести испытания перед любым коммерческим использованием нашей продукции.