



Сафлагер S-23

FERMENTIS

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

Дрожжи низового брожения из Берлинского пивоваренного института VLB рекомендуются для производства фруктовых и эфирных профилей пива типа лагер. Более низкая сбраживающая способность данного штамма позволяет варить пиво с более полным вкусом.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРОВ



PPM ПРИ 18°P И 12°С В ТЕЧЕНИИ ПЕРВЫХ 48 ЧАСОВ БРОЖЕНИЯ, ЗАТЕМ ПРИ 14°С НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ
ВЫСШИХ СПИРТОВ



PPM ПРИ 18°P И 12°С В ТЕЧЕНИИ ПЕРВЫХ 48 ЧАСОВ БРОЖЕНИЯ, ЗАТЕМ ПРИ 14°С НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ
ОСТАТОЧНЫХ САХАРОВ



* СООТВЕТСТВУЕТ 82% ВИДИМОЙ СБРАЖИВАЮЩЕЙ СПОСОБНОСТИ

СПОСОБНОСТЬ К
ХЛОПЬЕОБРАЗОВАНИЮ



ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ : 9–22°С, идеально при 12–15°С

ДОЗИРОВКА:

от 80 до 120г/гл для засева при 12°С – 15°С
Увеличить дозировку дрожжей при <12°С, а при 9°С увеличить до 200 – 300 г/гл

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или суслу. Объем жидкости должен превышать в 10 раз объем дрожжей при температуре 23°С ± 3°С. Оставьте на 15–30 минут. Аккуратно размешивайте в течение 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродильный танк.

Одно из альтернативных решений – это внесение дрожжей непосредственно в бродильный танк, предварительно проверив температуру суслу, которая должна быть выше 20°С. Всыпайте постепенно дрожжи таким образом, чтобы вся поверхность суслу была ими покрыта, чтобы избежать образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объема суслу.

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

% сухих дрожжей:	94,0 – 96,5
Кол-во живых клеток при упаковке:	> 6 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°С

СРОК ХРАНЕНИЯ

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

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

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

Сухие дрожжи от Ферментис хорошо известны тем, что позволяют производить широкий спектр различных сортов пива.

С целью сравнить наши штаммы, мы провели тесты брожения в лабораторных условиях с использованием стандартного суслу для всех штаммов и при стандартных температурных условиях (Сафлагер: 12°С в течении 48 часов, затем при 14°С / Сафэль и Сафбрю при 20°С). Мы сконцентрировали наше внимание на образовании спирта, остаточных сахаров, хлопьеобразующей способности и кинетики брожения.