



SafAle™ WB-06



АКТИВНЫЕ
СУХИЕ ДРОЖЖИ

ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПШЕНИЧНОГО ПИВА

Привкус, фенольный или фруктовый, зависит от условий брожения. Предназначены для производства хорошо сброженного пива. Идеальный вариант для пшеничного пива, например, бельгийского или немецкого (Wit и Weizen). Образуют характерные для пшеничных сортов пива фенольные ноты. Обеспечивают высокую питкость пива и демонстрируют способность оставаться во взвешенном состоянии в течение брожения.

Состав:

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* POF+), эмульгатор (E/INS491)

Общая выработка эфиров средняя	Общая выработка высших спиртов высокая	Видимая сбраживающая способность 86 - 90%	Флокуляция -	Седиментация медленная
-----------------------------------	---	--	-----------------	------------------------

Сухие дрожжи для пивоварения Fermentis 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 в течение 48 ч, затем 14°C / SafAle: 20°C). Оценка проводилась по следующим показателям: Выработка спирта, остаточный сахар, кинетика флокуляции и ферментации.

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

Температура брожения: идеально 18 - 26°C



Введение дрожжей: : ноу-хау Lesaffre и постоянное совершенствование процесса производства дрожжей обеспечивают **исключительное качество сухих дрожжей, устойчивость к очень широкому спектру вариантов применения, в т.ч. условия низкой температуры или отсутствие регидратации, не влияя на их жизнеспособность, кинетический и / или аналитический профиль.** Пивовары могут выбрать условия, которые максимально соответствуют их потребностям, например:

Наша линейка E2U™ дает вам следующий выбор: введение с регидратацией или напрямую; все зависит от используемого оборудования, привычек и предпочтений.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION


 АКТИВНЫЕ
СУХИЕ ДРОЖЖИ

• Введение без регидратации

Добавьте дрожжи прямо в емкость для брожения на поверхность сусла, подогретого до температуры брожения или выше. Постепенно всыпайте сухие дрожжи в сусло, следя за тем, чтобы дрожжи покрывали всю доступную поверхность сусла и не образовывали комков. Дрожжи желательно добавлять во время первого этапа наполнения емкости; в этом случае гидратацию можно провести при температуре сусла выше температуры ферментации, после чего бродильный аппарат заполняется суслом с более низкой температурой для доведения температуры сусла до температуры брожения

• С предварительной регидратацией

Альтернативно, дрожжи постепенно высыпать в стерильную воду или кипяченое и охмеленное сусло, масса которого как минимум в 10 раз превышает массу дрожжей, при температуре 25 - 29°C. Оставьте на 15–30 минут, аккуратно перемешайте и введите получившийся крем в емкость для брожения.

Дозировка: 50 - 80 г/гл


Типичный анализ:

- Жизнеспособные дрожжи > 1.0 * 10¹⁰ КОЕ/г
 - Чистота: > 99,999 %
 - Молочнокислые бактерии: < 1 КОЕ/10⁷ дрожжевых клеток
 - Уксуснокислые бактерии: < 1 КОЕ/10⁷ дрожжевых клеток
 - Педиококки: < 1 КОЕ/10⁷ дрожжевых клеток
 - Общее содержание бактерий: < 5 КОЕ/10⁷ дрожжевых клеток
 - Дикие дрожжи¹: < 1 КОЕ/10⁷ дрожжевых клеток
 - Патогенные микроорганизмы: согласно нормативным требованиям
- ¹ EBC Analytica 4.2.6 — Микробиологический контроль ASBC — 5D

Хранение:

Менее 6 месяцев: хранить при температуре до 24°C. Более 6 месяцев: хранить при температуре до 15°C. На короткий период до 7 дней из этих правил можно делать исключение.

Срок годности:

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



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION