

SafAle™ WB-06

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.

ИНГРЕДИЕНТЫ: 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:

Линейка E2UTM дает вам следующий выбор: введение с регидратацией или напрямую; все зависит от используемого оборудования, привычек и предпочтений.

○ 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:	$>1.0 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г
Чистота:	$> 99,999 \%$
Молочнокислые бактерии:	<1 КОЕ/ 10^7 дрожжевых клеток
Уксуснокислые бактерии:	<1 КОЕ/ 10^7 дрожжевых клеток
Педиококки:	<1 КОЕ/ 10^7 дрожжевых клеток
Общее содержание бактерий:	<5 КОЕ/ 10^7 дрожжевых клеток
Дикие дрожжи ¹ :	<1 КОЕ/ 10^7 дрожжевых клеток
Патогенные микроорганизмы: согласно нормативным требованиям	

¹EBC 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.

Представленная информация 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.

Ред. Ноябрь 2020