

SafBrew™ LD-20

Идеальный выбор для производства очень легких сухих питких нейтральных лагеров, с пониженным содержанием углеводов. Позволяет производить пиво с заданным количеством алкоголя при снижении зерновой засыпи до 20 %, что позволяет получить более привлекательные экономические показатели себестоимости на 1 литр пива.

ИНГРЕДИЕНТЫ: Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), Мальтодекстрин, Глюкоамилаза (*Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Эмульгатор E491 (*Sorbitan monostearate*)

Общая выработка эфиров – Средняя

Общая выработка высших спиртов – Средняя

Видимая сбраживающая способность – 98-102 %

Флокуляция – средняя

Сдimentация - Средняя

Активные сухие дрожжи Ферментис хорошо известны благодаря своей способности к производству широкого ассортимента пива различных стилей.

Учитывая влияние дрожжей на качество готового пива, мы рекомендуем соблюдать инструкции по брожению. Мы настоятельно советуем проводить тестовую ферментацию, перед любым коммерческим использованием наших продуктов.

ВНИМАНИЕ: SafBrew™ LD-20 не может быть использован для повторной задачи после сбора, а также при реферментации в бутылках и бочках.

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ: оптимально при температуре 12°C

ДОЗИРОВКА: 160-240 г/гл

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

СПОСОБ 1: Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или сусла при температуре 25-35°C. Объем жидкости при этом должен превышать в 10 раз объем дрожжей. Оставьте на 15-30 минут. Аккуратно размешивайте, затем внесите получившуюся суспензию в бродильный танк.

СПОСОБ 2: Одно из альтернативных решений – внесение дрожжей непосредственно в бродильный танк, предварительно проверив температуру сусла, которая должна быть выше 20-32°C. Всыпайте дрожжи постепенно таким образом, чтобы вся поверхность сусла была ими равномерно покрыта, во избежание образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объема сусла.

КОНТРОЛЬНЫЕ ИЗМЕРЕНИЯ:

Чистота:	99.999%
Живых клеток:	>1.0x10 ¹⁰ КОЕ/г
Общее кол-во бактерий*:	<5/мл
Уксуснокислые бактерии*:	<1/мл
Молочнокислые бактерии*:	<1/мл
Педиококки*:	<1/мл
Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *:	<1/мл
Патогенные микроорганизмы: согласно законодательству	

ХРАНЕНИЕ: 36 месяцев от даты производства. 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 температуре < 10°C.

МИНИМАЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ: Необходимо использовать до даты, указанной на упаковке. Открытые пакеты должны быть запечатаны, храниться при температуре 4°C и использоваться в течение 7 дней с момента открытия. Мягкие или поврежденные пакеты не должны быть использованы.

ФЕРМЕНТАТИВНАЯ АКТИВНОСТЬ: Каждая партия дрожжей Fermentis разрабатываются по определенной производственной схеме и используют ноу-хау группы Lesaffre, мирового лидера в производстве дрожжей. Это гарантирует высочайшую микробиологическую чистоту и максимальную ферментативную активность.

Ред. Май 2023