

SafBrew™ HA-18

Данный продукт представляет собой blend сухих дрожжей и ферментов. Он рекомендован производства пива с высокой видимой степенью сбраживания, **для ферментации высокоплотных заторов**, например для стилистики "Barley Wines". Штамм дрожжей данного продукта способен к достижению 18%, в зависимости от процесса производства и используемого субстрата, **обладает отличной устойчивостью к повышенному осмотическому давлению и повышенным температурным режимам во время ферментации** (термотолерантные дрожжи).

ИНГРЕДИЕНТЫ: Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), мальтодекстрин, глюкоамилаза (источник - *Aspergillus niger* (ЕС 3.2.1.3), эмульгатор Е491 (*sorbitan monostearate*).



Активные сухие дрожжи Ферментис хорошо известны благодаря своей способности к производству широкого ассортимента пива различных стилей. Чтобы сравнить штаммы наших дрожжей, мы провели испытания в лабораторных условиях, используя стандартное сусло и температурные режимы (линейка SafLager: 12°С в течение 48 часов, затем 14°С / линейка SafAle: 20°С) для всех штаммов. Мы анализировали следующие параметры: сбраживающая способность, содержание остаточного сахара, флокуляция и ферментативная кинетика.

Учитывая доказанное влияние дрожжей на качество конечного продукта, рекомендуется следовать нашим инструкциям для проведения ферментации. Мы также настоятельно рекомендуем производителям напитков проводить самостоятельные испытания перед коммерческим использованием нашей продукции.

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ: оптимальная 25-35°С

ДОЗИРОВКА: 100-160 г/г

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

- Внесите дрожжи в танк для ферментации при температуре 25°С – 35 °С или
- Проведите регидратацию дрожжей в десятикратном объеме воды или сусла при температуре 25°С – 37 °С.
 - Оставьте на 15 минут
 - Аккуратно перемешайте
 - Внесите в танк для ферментации

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

% сухих дрожжей:	94.0 – 96.5
Кол-во живых клеток при упаковке:	>6x10 ⁹ /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	

**эти значения соответствуют следующей пропорции засева: 100 г/г сухих дрожжей или <6х10⁶ живых клеток/мл.

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. В месте назначения: хранить в прохладных (<10°C), сухих условиях.

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.

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. Май 2017