

SafBrew™ BR-8

ПЕРВЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ BRETT, РАЗРАБОТАННЫЕ ДЛЯ КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ В БУТЫЛКАХ ИЛИ КЕГАХ

Штамм SafBrew™ BR-8 создан для повторного брожения в бутылках и кегах. Эти дрожжи усваивают всю глюкозу, фруктозу, сахарозу, мальтозу и мальтотриозу. Они характеризуются выработкой в конце ферментации особых фенольных соединений, а именно этилфенолов (4-этилгваякол и 4-этилфенол), которые связаны с запахом животных, лошадиного пота, кожи, скотного двора и так называемых специфичных ароматов. Для раскрытия характера требуется время: оптимальный профиль достигается через 3 месяца брожения. Также возможны небольшие изменения профиля в течение 6-месячного созревания и в дальнейшем.

ИНГРЕДИЕНТЫ: Дрожжи (*Brettanomyces bruxellensis*), эмульгатор сорбитан моностеарат (E/INS 491)

SafBrew™ BR-8 устойчив к высокой концентрации алкоголя ($\approx$ вплоть до 8,5% о/о) в зависимости от насыщенности пива; и позволяет воспользоваться всеми достоинствами повторного брожения:

- сохранность пива благодаря потреблению кислорода
- вклад в округлость и ароматы зрелости
- насыщение углекислым газом
- хорошо прилипает ко дну бутылок или кег и образует приятную мутность при подъеме.

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

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ: 15–25 °C

ДОЗИРОВКА: стандартно 10 г/гл; но дозировка может меняться в зависимости от содержания алкоголя (в об. %) и предварительной карбонизации (CO₂ в г/л) пива перед повторным брожением.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Регидратация:

SafBrew™ BR-8 не следует регидратировать непосредственно в пиве.

Высыпать дрожжи в стерильную воду или в кипяченое и охмеленное сусло, масса которого в 10 раз превышает массу дрожжей, при температуре 25–29 °C.

Оставить на 15–30 минут. Осторожно перемешать до получения дрожжевого крема.

Применение:

Добавить 5–10 г сахара на литр пива для получения дополнительной насыщенности 2,5–5,0 г/л CO₂. Введите регидратированные дрожжи в подслащенное пиво, которое должно иметь температуру брожения. Насыщение углекислым газом будет достигнуто через 1–3 месяца созревания*

По окончании повторного брожения пиво можно охладить, и через 2–3 недели оно приобретет округлость.

*карбонизация при более низких конечных температурах (например, 15 °C/59 °F) может занять более 3 месяцев.

Типичные показатели¹:

- Жизнеспособные дрожжи: $> 5,0 \cdot 10^9$ КОЕ/г
- Чистота:
 - Молочнокислые бактерии: $< 1 \text{ КОЕ}/10^6$ дрожжевых клеток
 - Уксуснокислые бактерии: $< 1 \text{ КОЕ}/10^6$ дрожжевых клеток

- Педиококки: < 1 КОЕ/10⁶ дрожжевых клеток
- Общее содержание бактерий: < 5 КОЕ/10⁶ дрожжевых клеток
- Дикие дрожжи²: < 5 КОЕ/10⁶ дрожжевых клеток
- Патогенные микроорганизмы: согласно нормативным требованиям

¹ Анализ проведен в соответствии с нашим исследованием ХАССП

² Кроме *Brettanomyces* spp.

ХРАНЕНИЕ: Хранить и транспортировать в сухих условиях с защитой от непосредственных источников тепла (например, солнечных лучей). При сроке до 6 месяцев продукт можно хранить / транспортировать при температуре окружающей среды ниже 25°C без ухудшения характеристик. В течение ограниченного периода (общей длительностью менее 7 дней) допустимы пики до 40 °C. В случае длительного хранения (более 6 месяцев) после доставки продукта в пункт назначения компания Fermentis рекомендует хранить продукт при контролируемой температуре (ниже 15 °C).

СРОК ХРАНЕНИЯ: 24 месяца 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 2021