



SafAle™ S-04

Английские элевые дрожжи, отобранные благодаря ускоренной кинетике брожения и способности образовывать плотный осадок в конце процесса, способствуя, таким образом, более качественному осветлению пива. Рекомендованы для производства широкого ассортимента элей и специально адаптированы к условиям ферментации в цилиндро-конических танках.

ИНГРЕДИЕНТЫ: Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

СОДЕРЖАНИЕ ВЫСШИХ ЭФИРОВ	СОДЕРЖАНИЕ ВЫСШИХ СПИРТОВ	ОСТАТОЧНЫЙ САХАР	ФЛОКУЛЯЦИЯ	СЕДИМЕНТАЦИЯ
--------------------------	---------------------------	------------------	------------	--------------



Миллионных долей
при плотности 18°P
и температуре 20°C
в колонках ЕВС

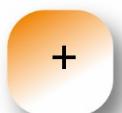


Миллионных долей
при плотности 18°P
и температуре 20°C
в колонках ЕВС



18 г/л*

*10 г/л мальтотриозы
соответствует 75%
аттенюации



+



быстрая

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°C в течение 48 часов, затем 14°C / линейка SafAle: 20°C) для всех штаммов. Мы анализировали следующие параметры: сбраживающая способность, содержание остаточного сахара, флокуляция и ферментативная кинетика.

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

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ: 15-20°C

ДОЗИРОВКА: 50-80 г/л

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ: Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или сусла при температуре 25-29 °C.

Объём жидкости при этом должен превышать в 10 раз объём дрожжей. Оставьте на 15-30 минут. Аккуратно размешивайте в течение 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродильный танк.

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

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 влияет 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.

TECHNICAL DATA SHEET - SafAle™ S-04 - Rev : NOV2016

The obvious choice for beverage fermentation

