



# Сафлагер S-23

## FERMENTIS

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

Дрожжи низового брожения из Берлинского пивоваренного института VLB рекомендуются для производства фруктовых и эфирных профилей пива типа лагер. Более низкая сбраживающая способность данного штамма позволяет варить пиво с более полным вкусом.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРОВ



PPM ПРИ 18°P И 12°С В ТЕЧЕНИИ ПЕРВЫХ 48 ЧАСОВ БРОЖЕНИЯ, ЗАТЕМ ПРИ 14°С НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ВЫСШИХ СПИРТОВ



PPM ПРИ 18°P И 12°С В ТЕЧЕНИИ ПЕРВЫХ 48 ЧАСОВ БРОЖЕНИЯ, ЗАТЕМ ПРИ 14°С НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ОСТАТОЧНЫХ САХАРОВ



\* СООТВЕТСТВУЕТ 82% ВИДИМОЙ СБРАЖИВАЮЩЕЙ СПОСОБНОСТИ

СПОСОБНОСТЬ К  
ХЛОПЬЕОБРАЗОВАНИЮ



ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ : 9–22°С, идеально при 12–15°С

ДОЗИРОВКА:

от 80 до 120г/гл для засева при 12°С – 15°С  
Увеличить дозировку дрожжей при <12°С, а при 9°С увеличить до 200 – 300 г/гл

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или суслу. Объем жидкости должен превышать в 10 раз объем дрожжей при температуре 23°С ± 3°С. Оставьте на 15–30 минут. Аккуратно размешивайте в течении 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродильный танк.

Одно из альтернативных решений – это внесение дрожжей непосредственно в бродильный танк, предварительно проверив температуру суслу, которая должна быть выше 20°С. Всыпайте постепенно дрожжи таким образом, чтобы вся поверхность суслу была ими покрыта, чтобы избежать образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объема суслу.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ:

% сухих дрожжей:	94,0 – 96,5
Кол-во живых клеток при упаковке:	> 6 x 10 <sup>9</sup> /г
Общее содержание бактерий*:	< 5 / мл
Уксусные 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 гр сухих дрожжей на 1 гл – это более чем 6 x 10<sup>6</sup> клеток на мл суслу

### ХРАНЕНИЕ

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 < 10°С

### СРОК ХРАНЕНИЯ

24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°С. Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия.

Мягкие или поврежденные пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.

Учитывая влияние дрожжей на качество конечного продукта, очень важно соблюдать рекомендации по процессу брожения. Мы рекомендуем в первую очередь провести испытания перед любым коммерческим использованием нашей продукции.

Сухие дрожжи от Ферментис хорошо известны тем, что позволяют производить широкий спектр различных сортов пива.

С целью сравнить наши штаммы, мы провели тесты брожения в лабораторных условиях с использованием стандартного суслу для всех штаммов и при стандартных температурных условиях (Сафлагер: 12°С в течении 48 часов, затем при 14°С / Сафэль и Сафбрю при 20°С). Мы сконцентрировали наше внимание на образовании спирта, остаточных сахаров, хлопьеобразующей способности и кинетики брожения.