



## SafBrew™ LD-20

**ДЛЯ ЛАГЕРОВ С ВЫСОКОЙ СТЕПЕНЬЮ СБРАЖИВАНИЯ [с пониженным содержанием углеводов\*]**

SafBrew™ LD-20 — идеальный выбор для производства очень сухого и нейтрального лагера с пониженным содержанием остаточного сахара. SafBrew™ LD-20 имеет в составе активные сухие дрожжи и ферменты, что позволяет снизить содержание углеводов примерно на 20% (с учетом декстринов) без повышения содержания алкоголя.

### Состав:

Дрожжи (*Saccharomyces pastorianus*), глюкоамилаза, полученная из *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), мальтодекстрин, эмульгатор: Сорбитан моностеарат (E/INS 491)

Общая  
выработка  
эфиров

От низкой  
до средней

Общая  
выработка  
высших  
спиртов

От низкой  
до средней

Видимая  
сбраживающа  
я способность

98 - 102%

Флокуляция

+

Седиментаци  
я

Быстрая

Условия проведения эксперимента: Стандартное сусло в пробирке EBC (Европейская пивоваренная конвенция) при 15 °P и 20°C.

Дрожжи Fermentis для производства сухого пива известны широким спектром стилей производимого пива. Для сравнения наших штаммов мы провели испытания ферментации в лабораторных условиях со стандартным суслом и в стандартных температурных условиях (SafLager™ 12°C в течение 48 ч, затем 14°C — SafAle™ 20°C).

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:** оптимально 12°C — 20°C

### Внесение:

высыпать сухую смесь в стерильную воду или в кипяченое и охмеленное суслом, масса которого в 10 раз превышает массу дрожжей, при температуре 20 ... 28 °C. Оставить на 15–30 минут, аккуратно перемешать и ввести получившийся крем в емкость для брожения.

В зависимости от вашего оборудования и предпочтений, дрожжи можно ввести напрямую при температуре 12 — 20 °C.

SafBrew™ LD-20 не подходит для повторного засева или для кондиционирования пива в бутылках и кегах.

**Дозировка:** 160 — 240 г/гл (0,21 — 0,32 унций/галлон)



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



## Типичные показатели<sup>1</sup>:

- Жизнеспособные дрожжи > 5,0 \*10<sup>9</sup> КОЕ/г
- Чистота: > 99,999 %
  - Молочнокислые бактерии: < 1 КОЕ /6,0\*10<sup>6</sup> дрожжевых клеток
  - Уксуснокислые бактерии: < 1 КОЕ /6,0\*10<sup>6</sup> дрожжевых клеток
  - Педиококк: < 1 КОЕ /6,0\*10<sup>6</sup> дрожжевых клеток
  - Общее содержание бактерий: < 1 КОЕ/10<sup>6</sup> дрожжевых клеток
  - Дикие дрожжи<sup>2</sup>: < 1 КОЕ/6\*10<sup>6</sup> дрожжевых клеток
  - Патогенные микроорганизмы: согласно нормативным требованиям

<sup>1</sup> Анализ проведен в соответствии с нашим исследованием ХАССП

<sup>2</sup> EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

## Хранение:

Продукт необходимо хранить / транспортировать в сухих условиях и защищать от прямых солнечных лучей.

При сроке менее 6 месяцев продукт можно хранить / транспортировать при температуре окружающей среды ниже 25 °C (77 °F) без ухудшения характеристик. В течение ограниченного периода (менее 5 дней) допустимы пики до 40 °C (104 °F). Для больших сроков хранения при контролируемой температуре (ниже 15 °C) по прибытию продукта в конечный пункт назначения.

## Срок хранения:

36 месяцев от даты производства. Конечная дата срока годности указана на пакете. Открытые пакеты необходимо хранить в запечатанном состоянии при температуре ниже 4 °C и использовать в течение 7 дней после вскрытия. Запрещено использовать размягченные или поврежденные пакеты.

\*то есть сокращение содержания углеводов в пиве до 20% по сравнению с теми же дрожжами без ферментов.

Информация, предоставленная Fermentis, 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.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION