



SafBrew™ DA-16



活性干酵母

酿造干爽芳香啤酒的首选酵母

SafBrew™ DA-16酵母菌株效果显著（成分包括活性干酵母与酶），用于酿造极度干爽风味啤酒，尤其是果香味和酯香味啤酒，例如：香槟IPA。同时，该酵母还被推荐用于超高浓麦汁酿造啤酒，其酒精体积百分比高达16%。

组分:

酵母(*Saccharomyces cerevisiae* 酿酒酵母)、麦芽糊精、黑曲霉来源的葡糖淀粉酶(EC 3.2.1.3)、乳化剂E491(山梨醇酐单硬脂酸酯)。

总酯
高

总高级醇
高

表观发酵度
98-102%

絮凝性
-

沉降速度
中等

实验条件：标准麦汁15°P，置于20°C的EBC发酵管中。

众所周知，Fermentis啤酒干酵母可用于生产各种风格类型的啤酒。

为了比较我们的酵母菌种，我们在实验室条件下采用标准麦汁和标准温度(SafLager: 12°C, 48小时，然后升温到14°C / SafAle: 20°C)对所有菌株进行发酵实验。我们关注以下参数：酒精产量、残糖、絮凝性、发酵动力学特性。

鉴于酵母使用可直接影响终酒质量，需按照添加说明进行添加。我们建议，在商业化使用我们的产品之前进行发酵试验。

发酵温度: 理想发酵温度20-32°C (68.0°F-89.6°F)

接种方法:

将酵母撒入至少10倍重量的25-35°C(77°F-95°F)的无菌水或煮沸过的酒花麦汁中。静置15至30分钟，轻轻搅拌并接种于发酵罐中。

或者，直接接种在发酵罐中，发酵温度介于20°C-32°C (68°F-89.6°F)，具体温度视乎生产设备、习惯和感觉而定。

SafBrew™ DA-16 不适用于二次接种。

添加量: 每百升100-160克。



发酵饮料的明智之选



活性干酵母

组分分析:

- 活性酵母细胞数 > 1.0×10^{10} cfu/克
 - 纯度: > 99.999%
 - 乳酸杆菌*: < $1 \text{ cfu} / 10^7$ 酵母细胞
 - 醋酸杆菌*: < $1 \text{ cfu} / 10^7$ 酵母细胞
 - 小球菌*: < $1 \text{ cfu} / 10^7$ 酵母细胞
 - 总细菌: < $5 \text{ cfu} / 10^7$ 酵母细胞
 - 野生酵母¹: < $1 \text{ cfu} / 10^7$ 酵母细胞
 - 致病微生物: 根据规定
- ¹ EBC Analytica 4.2.6 – ASBC 微生物控制-5D

贮存:

贮存期少于6个月: 24°C以下。贮存期多于6个月: 15°C以下。7天内短期贮存: 无特殊要求。

保质期:

自生产日期起36个月, 参考包装袋上的最佳使用日期。开封使用后必须封存, 储存温度为4°C (39°F), 并且在7天内使用。如果包装有变软或损坏, 请勿使用。