



SafBrew™ LA-01



活性干酵母

酿造低酒精度啤酒的完美选择

SafBrew™ LA-01是一种酿酒酵母薛瓦变种酵母，专门用于酿造低酒度和/或无醇饮品 (< 0.5ABV)。该酵母不能同化麦芽糖和麦芽三糖，但能够同化简单糖（比如葡萄糖、果糖和蔗糖），具有微妙芳香特性，沉降性中等：在重新悬浮的过程中可形成粉状（非块状）浑浊。

组分:

酵母 (*Saccharomyces cerevisiae var. chevalieri* 酿酒酵母薛瓦变种酵母)、乳化剂 E491

总酯

4 ppm

总高级醇

50 ppm

表观发酵度

15%

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。

注意事项:

- ✓ 发酵结束时，啤酒含有大量残糖，包装后必须进行巴氏杀菌消毒（PU值区间为80-120）；
- ✓ 该酵母不适用于回收和二次接种。

发酵温度: 理想发酵温度10-25°C (50-77°F)



接种方法: 乐斯福集团的专有技术和酵母的连续扩培工艺，让酵母具有极其广的使用范围，包括低温环境和无复水条件，都能保证酵母具有极其优异的发酵效果，并且不会影响其活性，发酵速度及风味表现。酿酒师可根据酿造需要自行选择使用方法，例如：

当印有E2U™ 标识时，您可以选择直接接种该产品，也可选择在使用前先进行复水操作；这完全由您的设备、习惯和感觉而定。



发酵饮料的明智之选



• **直接接种:**

不低于发酵温度的情况下，直接将酵母接种在发酵罐内的麦汁表面上。逐步将干酵母撒到麦汁中，确保酵母覆盖尽可能大的麦汁表面，以避免结团。理想情况下，在初次往发酵罐注入麦汁时添加干酵母；在这种情况下，复水过程可以在麦汁温度高于发酵温度的情况下进行，添加完酵母后，再将较低温度的剩余麦汁注入发酵罐，从而将所有麦汁的温度调节到发酵温度。

• **前期复水:**

或者，复水温度25-29°C (77°F-84°F)，将干酵母撒于不低于其10倍重量的无菌水或煮沸过的酒花麦汁中。静置15至30分钟，随后轻轻搅拌，然后将复水好的酵母乳添加到发酵罐中。

添加量: 酒精发酵: 每百升50-80克

组分分析:

干重%: 94.0 - 96.5

包装时活性细胞数: $> 6.0 \times 10^9$ /克

总细菌*: < 5 / 毫升

乳酸杆菌*: < 1 / 毫升

醋酸杆菌*: < 1 / 毫升

小球菌*: < 1 / 毫升

野生酵母 (非酿酒酵母) : < 1 / 毫升

*当干酵母接种量在100克每百升，即 $> 6 \times 10^6$ 活细胞/毫升

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:

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。

