



SafAle™ F-2



活性干酵母

瓶装与桶装条件二次发酵专用酵母

SafAle™ F-2是为瓶内桶内二次发酵而特选所得。此酵母仅可以代谢微量的麦芽三糖，而主要代谢简单的糖类（葡萄糖、果糖、蔗糖、麦芽二糖）。她发酵的香气中性干净，因而尊重主发酵的啤酒香气特征，并在发酵结束之后可以非常均匀细腻地沉降到底部。

组分:

酵母(*Saccharomyces cerevisiae* 酿酒酵母), 乳化剂 E491。

SafAle™ F-2可耐受高酒精浓度 (>10% v/v)，酿酒师可以通过它使啤酒获得二次发酵的所有特性:

- 二次发酵过程中耗氧提升啤酒质量
- 香气得到完善和成熟
- 啤酒碳酸化
- 酵母沉淀于瓶底或桶底，在搬动或摇晃过程中有利于形成良好的浑浊

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: 15-25°C (59-77°F)

添加量: 在不同的酒精含量 (ABV以%计) 和前期碳化水平 (CO₂ 克/升) 的啤酒中按以下表格接种每百升2-35克不等的二次酵母。

		CO ₂ (克/升)			
		0,5	1,5	3	6
ABV (%)	5	2	7	7	14
	8	2	7	7	14
	12	7	14	14	35

接种方法:

• 复水:

SafAle™ F-2不能直接在啤酒中进行复水。

复水温度25-29°C (77°F-84°F)，将酵母粉撒于不低于其10倍重量的无菌水中。

静置15至30分钟，轻轻搅拌。



发酵饮料的明智之选



活性干酵母

• 使用方法:

每升啤酒添加5至10克的糖（使得啤酒中CO₂含量达到2.5至5.0 克/升）。

将加糖后的酵母乳添加到发酵温度为20°C至25°C的啤酒中，

在此温度下再发酵1到2周后会达到理想的CO₂浓度*。

二次发酵结束后将啤酒冷却，2到3周后口味得到完善。

* 如果发酵温度为15°C，二次发酵时间可能会超过2周。

组分分析:

- 活性酵母细胞数 > 1.0 * 10¹⁰ cfu/克
 - 纯度: > 99.999%
 - 乳酸杆菌*: < 1 cfu / 10⁷ 酵母细胞
 - 醋酸杆菌*: < 1 cfu / 10⁷ 酵母细胞
 - 小球菌*: < 1 cfu / 10⁷ 酵母细胞
 - 总细菌: < 5 cfu / 10⁷ 酵母细胞
 - 野生酵母¹: < 1 cfu / 10⁷ 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:

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。