



# SafAle™ BE-256



活性干酵母

## 酿造比利时烈性艾尔的理想选择

此活性干酵母推荐用于多种比利时风格啤酒，比如果香突出、酒精度高的修道院啤酒。她发酵迅速且能带来浓郁的发酵香气。为了能够更好地在发酵结束后保留这样的香气特征，我们推荐您在发酵结束后尽快排酵母。

## 组分:

酵母(*Saccharomyces cerevisiae* 酿酒酵母)、乳化剂 E491

总酯  
高

总高级醇  
高

表观发酵度  
82-86%

絮凝性  
+

沉降速度  
快

实验条件：标准麦汁18°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15-20°C (59-68°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。**

### • 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。



发酵饮料的明智之选



活性干酵母

**添加量:** 每百升50-80克

## 组分分析:

- 活性酵母细胞数 >  $1.0 \times 10^{10}$  cfu/克
  - 纯度: > 99.999%
    - 乳酸杆菌\*: < 1 cfu /  $10^7$  酵母细胞
    - 醋酸杆菌\*: < 1 cfu /  $10^7$  酵母细胞
    - 小球菌\*: < 1 cfu /  $10^7$  酵母细胞
    - 总细菌: < 5 cfu /  $10^7$  酵母细胞
    - 野生酵母<sup>1</sup>: < 1 cfu /  $10^7$  酵母细胞
    - 致病微生物: 根据规定
- <sup>1</sup>. 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。



发酵饮料的明智之选