

生产美式威士忌的最有名气的和表现最为出色的一枝菌株。常见于最好的波本酒厂和其他美式威士忌生产商。良好的、细腻的非乙醇有机化合物。在各类谷物或调配谷物威士忌的发酵中表现出色。尽管她在酿造在美式威士忌酒中广为流传，但对于其他在木桶陈酿的谷物蒸馏酒来说，也是另一个佳选。

组分: 酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) , 乳化剂: E491 (山梨醇酐单硬脂酸)

发酵温度: 最适温度: 20°C – 32°C (68.0°F – 89.6°F)。此酵母菌株在低温发酵时可能会出现较低发酵动力。在高温发酵时可能会出现较低酒精产率。

添加量: 30-50 g/hl

复水说明:

- ❖ 复水温度25°C – 35 °C (77.0°F – 95.0°F), 将酵母粉撒于不低于其10倍重量的无菌水或麦汁中。
- ❖ 静置15分钟
- ❖ 轻轻搅拌
- ❖ 添加到发酵罐中

组分分析:

干物质含量:	94.0 - 96.5 (%)
活性细胞数:	> 15 x 10 ⁹ /克
总细菌:	< 1 x 10 ⁴ /克
醋酸杆菌:	< 1 x 10 ³ /克
乳酸杆菌:	< 1 x 10 ⁴ /克
致病微生物:	根据规定

贮存:

运输途中: 此产品在运输过程中可在室温下贮存不超过 3 个月, 在此期间产品质量不会受到影响。
到达目的地后: 低温干燥储藏 (< 10°C/50°F)。

保质期:

参考包装袋上的结束日期为佳。
开封以后必须密封低温储存于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。

酵母的添加可影响酒的质量, 需按照添加说明进行添加。因此我们建议, 在商业化使用我们的产品之前需进行发酵实验。

技术数据表参见- SafSpirit™ USW-6 - Rev: APR2016