

她具有亲果糖的代谢特性，因此强烈推荐用于水果发酵。尽管在学术报告中被归类为中性香型的菌株，但在某些情况下，可以生产微妙的且平衡的酯类。低氮需求和高酒精耐受性。她是生产苹果白兰地酒，梨子白兰地酒，白兰地和各种水果蒸馏酒的非常好的选择。在龙舌兰蒸馏酒中也具有很好发酵结果。

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

发酵温度: 最适温度: 15°C – 32°C (59.0°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™ FD-3 - Rev: APR2016