

适用于极高浓度的发酵。可达 18%v/v 的高酒精耐受能力，并且对高渗透压具备很强的抗性，允许高温环境下发酵（耐高温酵母）。这株菌株在高浓度发酵时依然保持酒精的高产，这有助于产能最大化，提供超乎想象的能源节约效果。生产中可表现出中性酒精的风味特性。可发酵各类醪液、麦汁、或任何谷物、土豆或其他淀粉类而产生的糖类物质、甘蔗提取物、芦荟或龙舌兰汁、或纯的糖液。

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：25°C – 35°C (77.0°F – 95.0°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™ HG-1 - Rev: APR2016