

Сафбрю Т-58

Сухие пивные дрожжи

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---------------------|-------------|------------------------------------|---|-------------------------------|------------|----------------------|------------|------------------|------------|----------------|------------|--|------------|-----------------------------|---------------------------|
| Ингредиенты : | Дрожжи (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), эмульгатор | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Характеристика : | Специально отобранный штамм благодаря своим особым ароматическим эфирным свойствам с лёгкими нотами перца и специй. Также рекомендуем для дображивания в бутылке. Отличные результаты получены при производстве крепкого пива с содержанием до 8,5 об.%, а также этот штамм может сбраживать сусло до 11,5 об.%. Седиментация : средняя. Конечная плотность : высокая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Дозировка: | 50-80 гр/гл для основного брожения. 2,5 – 5 г/гл для дображивания в бутылке. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Инструкция по применению : | Перед засевом необходимо регидратировать сухие дрожжи перемешивая их в чане для получения дрожжевой суспензии. Насыпьте дрожжи в стерильную воду или сусло при температуре $27^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ из расчёта 1 к 10. Как только сухие дрожжи восстановятся и образуют дрожжевую суспензию (15-30 минут), продолжайте медленно перемешивать ещё в течении 30 минут. Затем произведите засев бродильного чана полученной дрожжевой суспензией. Существует альтернативный способ засева – это непосредственная задача сухих дрожжей в бродильный танк при условии, что температура сусла должна быть выше 20°C . Всыпьте постепенно сухие дрожжи в танк таким образом, чтобы дрожжи покрыли всю поверхность сусла без образования комочков. Оставьте на 30 минут, и затем перемешайте сусло обогащая воздухом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура брожения : | Рекомендуемая температура брожения : $15^{\circ}\text{C} - 24^{\circ}\text{C}$ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Упаковка : | В одной упаковке 4 коробки по 38 пакетиков весом 11,5 гр. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Хранение : | Хранить в сухом и прохладном месте $<10^{\circ}\text{C}$. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°C . Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия. Мягкие или повреждённые пакеты ни в коем случае не должны быть использованы. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Длительность хранения : | Дата годности указана на упаковке. 24 месяца с даты производства при рекомендуемых условиях хранения. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Спецификация : | <table><tr><td>Сухие вещества, % :</td><td>94,0 – 96,5</td></tr><tr><td>Кол-во живых клеток при упаковке :</td><td>$> 6 \times 10^9$ клеток/ грамм сухих дрожжей</td></tr><tr><td>Общее содержание бактерий * :</td><td>< 5 / мл</td></tr><tr><td>Уксусные бактерии* :</td><td>< 1 / мл</td></tr><tr><td>Lactobacillus* :</td><td>< 1 / мл</td></tr><tr><td>Pediococcus* :</td><td>< 1 / мл</td></tr><tr><td>Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i>* :</td><td>< 1 / мл</td></tr><tr><td>Патогенные микроорганизмы :</td><td>Согласно законодательству</td></tr></table> | | Сухие вещества, % : | 94,0 – 96,5 | Кол-во живых клеток при упаковке : | $> 6 \times 10^9$ клеток/ грамм сухих дрожжей | Общее содержание бактерий * : | < 5 / мл | Уксусные бактерии* : | < 1 / мл | Lactobacillus* : | < 1 / мл | Pediococcus* : | < 1 / мл | Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> * : | < 1 / мл | Патогенные микроорганизмы : | Согласно законодательству |
| Сухие вещества, % : | 94,0 – 96,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Кол-во живых клеток при упаковке : | $> 6 \times 10^9$ клеток/ грамм сухих дрожжей | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Общее содержание бактерий * : | < 5 / мл | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уксусные бактерии* : | < 1 / мл | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lactobacillus* : | < 1 / мл | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pediococcus* : | < 1 / мл | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> * : | < 1 / мл | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Патогенные микроорганизмы : | Согласно законодательству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <i>*эти значения соответствуют следующей пропорции засева : 100 гр сухих дрожжей на 1 гл сусла..</i> | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Важное замечание : | Учитывая влияние дрожжей на качество конечного продукта, очень важно соблюдать рекомендации по процессу брожения. Мы рекомендуем в первую очередь провести испытания перед любым коммерческим использованием нашей продукции. | | | | | | | | | | | | | | | | | |