



SafBrew™ LA-01



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАБОУАЛКОГОЛЬНОГО ПИВА

SafBrew™ LA-01 - *Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri*, был специально отобран для производства слабоалкогольных и безалкогольных напитков (<0.5ABV). Эти дрожжи не усваивают мальтозу и мальтотриозу, однако, потребляют простые сахара (глюкозу, фруктозу и сукрозу) и характеризуется тонким ароматическим профилем. Дрожжи со средней седиментацией: не образуют комков, но образуют взвешенную муть при встряхивании пива.

Ингредиенты:

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri*), эмульгатор E491

Эфиры
4 ppm

Высшие
спирты
50 ppm

Атеннуация
15%

Флокуляция
-

Седиментация
средняя

Experimental conditions: standard wort in EBC tube at 15°P at 20°C.

Сухие пивоваренные дрожжи Fermentis хорошо известны за их способность производить огромное разнообразие пивных стилей.

Чтобы сравнить наши штаммы, мы провели испытания в лабораторных условиях с использованием стандартного сусла для всех штаммов при стандартной температуре (SafLager: 12°C в течение 48 ч затем 14°C / SafAle: 20°C / SafBrew: 20°C). Мы сфокусировались на следующих параметрах: Алкоголь, остаточные сахара, флокуляция и кинетика брожения.

Учитывая влияние дрожжей на качество готового пива, мы рекомендуем соблюдать инструкции по брожению. Мы настоятельно советуем проводить тестовую ферментацию, перед любым коммерческим использованием наших продуктов.

ВНИМАНИЕ

Так как пиво на конец брожения будет содержать большое количество остаточных сахаров, пастеризация пива после розлива является обязательным условием (80 - 120 PU).

Штамм не может быть собран и использован повторно.

Температура брожения: Идеально при 10-25°C (50-77°F)



Внесение: Ноу-хау Lesaffre и непрерывное совершенствование процесса производства гарантируют исключительное качество сухих дрожжей, способных противостоять разнообразным условиям применения: низкие температуры или отсутствие регидратации, без влияния на их жизнеспособность, кинетику и/или аналитический профиль. Пивовары могут выбирать условия применения, в зависимости от их предпочтений:

С нашим знаком E2U™, у Вас есть выбор: Вы можете регидрировать дрожжи или задать их напрямую, в зависимости от вашего оборудования, привычек, ощущений.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



□ **Прямое внесение**

Задайте дрожжи напрямую в бродильный танк при или выше температуры брожения. Постепенно рассыпьте дрожжи на поверхность сусла, убедившись, что дрожжи покрывают всю его поверхность, во избежание образования комочков. Наилучший вариант, задать дрожжи во время начального этапа заполнения танка; в этом случае регидратация будет осуществлена при температуре сусла выше, чем температура брожения, далее бродильный танк заполняется при более низкой температуре, чтобы довести температуру всего сусла до температуры брожения.

□ **С предварительной регидратацией**

В качестве альтернативы, рассыпьте дрожжи на поверхность стерильной воды или кипяченого и охмеленного сусла, объем которого в 10 раз больше массы дрожжей, при температуре 25-29°C. Оставьте на 15-30 минут, аккуратно перемешайте и задайте полученную суспензию в бродильный танк.

Дозировка: 50-80 г/гл.

Стандартный анализ:

% Сухая масса	94.0 – 96.5
Живых клеток в упаковке:	> 6 x 10 ⁹ /г
Общие бактерии*:	< 5 / ml
Уксуснокислые бактерии*:	< 1 / ml
Молочнокислые бактерии*:	< 1 / ml
Pediococcus*:	< 1 / ml
Дикие дрожжи, не <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml

*when dry yeast is pitched at 100 g/hl i.e. > 6 x 10⁶ viable cells / ml

Хранение:

При сроке до 6 месяцев: продукт должен храниться при температуре до 24°C.

При сроке более 6 месяцев: продукт должен храниться при температуре до 15°C.

Для короткого периода времени (не более 7 дней) возможно хранение за рамками указанных значений.

Срок годности:

См. дату окончания срока годности, нанесенную на каждый пакет.

Открытые пакеты должны быть запечатаны и храниться при температуре до 4°C (39°F). Их следует использовать в течение 7 дней после вскрытия. Не используйте мягкие и поврежденные пакеты.

