



## SafLager™ S-23

Дрожжи низового брожения из Берлина (Германия) рекомендуются для производства фруктовых и эфирных профилей пива типа лагер. Более низкая сбраживающая способность данного штамма позволяет варить пиво с более продолжительным послевкусием.

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

### СОДЕРЖАНИЕ ВЫСШИХ ЭФИРОВ

37

Миллионных долей  
при плотности 18°P  
и температуре 20°C

### СОДЕРЖАНИЕ ВЫСШИХ СПИРТОВ

177

Миллионных долей  
при плотности 18°P  
и температуре 20°C

### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР

8 г/л\*

\*4 л/л мальтоотриозы  
соответствует  
82% аттенюации

### ФЛОКУЛЯЦИЯ

+

### СЕДИМЕНТАЦИЯ

быстрая

**ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ:** 12-15°C

**ДОЗИРОВКА:** 80-120 г/г для брожения при температуре 12°C.

Требуется увеличение дозировки до 200 г/г при температуре ниже 12°C, до 300 г/г при температуре 9°C.

Активные сухие дрожжи Ферментис хорошо известны благодаря своей способности к производству широкого ассортимента пива различных стилей. Чтобы сравнить штаммы наших дрожжей, мы провели испытания в лабораторных условиях, используя стандартное сусло и температурные режимы (линейка SafLager: 12°C в течение 48 часов, затем 14°C / линейка SafAle: 20°C) для всех штаммов. Мы анализировали следующие параметры: сбраживающая способность, содержание остаточного сахара, флокуляция и ферментативная кинетика.

Учитывая доказанное влияние дрожжей на качество конечного продукта, важно следовать нашим инструкциям для проведения ферментации. Мы также настоятельно рекомендуем производителям напитков проводить самостоятельные испытания перед коммерческим использованием нашей продукции.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:** Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или сусла при температуре 21-25 °C. Объем жидкости при этом должен превышать в 10 раз объем дрожжей. Оставьте на 15-30 минут. Аккуратно размешивайте в течение 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродильный танк.

Одно из альтернативных решений – внесение дрожжей непосредственно в бродильный танк, предварительно проверив температуру сусла, которая должна быть выше 20°C. Всыпайте дрожжи постепенно таким образом, чтобы вся поверхность сусла была ими равномерно покрыта, во избежание образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объема сусла.

### МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

% сухих дрожжей:	94.0 – 96.5
Кол-во живых клеток при упаковке:	> 6 x 10 <sup>9</sup> /г
Общее кол-во бактерий**:	< 5 / мл
Уксуснокислые бактерии*:	< 1 / мл
Молочнокислые бактерии*:	< 1 / мл
Педиококки*:	< 1 / мл
Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / мл
Патогенные микроорганизмы:	согласно законодательству

\*\*эти значения соответствуют следующей пропорции засева:  
100 г/г сухих дрожжей или < 6 x 10<sup>6</sup> живых клеток / мл.

### ХРАНЕНИЕ

36 месяцев от даты производства. В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики. В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при температуре < 10°C.

### МИНИМАЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ:

Необходимо использовать до даты, указанной на упаковке. Открытые пакеты должны быть запечатаны, храниться при температуре 4°C и использоваться в течение 7 дней с момента открытия.

Мягкие или поврежденные пакеты не должны быть использованы.

The obvious choice for beer fermentation