

Saflager S-23

Suche drożdże typu lager

Składniki:	Drożdże(Saccharomyces cerevisiae),czynnik rehydracyjny.
Właściwości:	Jest to szczep drożdży dolnej fermentacji pochodzący z VLB (Berlin) w Niemczech, znany jest pod kodem RH. Szczep ten jest szeroko stosowany przez komercyjne browary w Europie zachodniej. Drożdże te wprowadzają nuty owocowe i estrowe do piw typu lager. Klączkowanie i osiadanie silne. Odfermentowanie: średnie
Dozowanie:	80 g/hl do 120 g/hl przy zadawaniu w temp. 12C-15C. Zwiększenie dawki przy zadawaniu w temp. poniżej 12C do 200g/hl aż do 300g/hl w temp. 9C
Instrukcja zadawania:	Przed zadaniem drożdży należy przeprowadzić rehydratację suszonych drożdży do postaci kremu drożdżowego w zbiorniku mieszanym. Rozsypać suche drożdże na powierzchnię sterylnej wody lub brzezki o temp. $23C \pm 3C$, wziętej w ilości 10 krotnie większej niż masa drożdży. Po przekształceniu się drożdży suszonych na krem powyższą metodą (co zabiera około 15-30 minut) łagodnie mieszać przez następne 30 minut. Następnie dozować otrzymany krem do zbiornika fermentacyjnego. Alternatywnie , dozować suche drożdże bezpośrednio do zbiornika fermentacyjnego pod warunkiem, że temperatura brzezki wynosi ponad 20°C. Stopniowo wsypywać suszone drożdże do fermentora zwracając uwagę by drożdże pokrywały całą dostępną powierzchnię brzezki, tak by nie powstawały zlepienie. Pozostawić na 30 minut, po tym czasie zmieszać brzezkę, np. przez napowietrzanie
Temperatura fermentacji:	Rekomendowana temperatura fermentacji: 9C – 15C, idealnie 12C.
Opakowanie:	1 x 10 kg. worki pakowane próżniowo, w kartonach
Przechowywanie:	Przechowywać w chłodnym(< 10C),suchym miejscu. Opakowanie po otwarciu ponownie zamykać i przechowywać w suchym pomieszczeniu w temp. 4°C przez czas nie dłuższy niż 7 dni . Nie używać opakowań miękkich ,czy uszkodzonych.
Termin przydatności:	Data produkcji i termin ważności/ najlepiej użyć przed- data na opakowaniu. Termin ten upływa po 24 miesiącach od daty produkcji, pod warunkiem przechowywania w rekomendowanych warunkach
Typowa analiza:	% sucha masa: 94.5 – 96.5 Żywootnych komórek w opakowaniu: $> 6 \times 10^9$ / gr Ogólna liczba bakterii*: < 5 / ml Bakterie kwasu octowego*: < 1 / ml Lactobacillus*: < 1 / ml Pediococcus*: < 1 / ml Drożdże dzikie nie Saccharomyces*: < 1 / ml Mikroorganizmy patogeniczne: zgodnie z normą <i>*kiedy drożdże są zadane 100 g/hl</i> <i>Odp. $> 6 \times 10^6$ żywootnych komórek / ml</i>
Ważne:	Każda zmiana w procesie fermentacji może zmieniać jakość produktu. Dlatego zawsze doradzamy przeprowadzenie próby technologicznej przed użyciem drożdży do pełnej produkcji .