

Saflager W-34/70

Suche drożdże typu lager

Składniki:	Drożdże(Saccharomyces cerevisiae),czynnik rehydracyjny.																
Właściwości:	Jest to słynny szczep drożdży dolnej fermentacji pochodzący z Weihenstephan w Niemczech. Dzięki jego technologicznym właściwościom, szczep ten stał się szczepem przemysłowym używanym do produkcji piw typu lager przez grupy piwowarskie na całym świecie. 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:	<table><tr><td>% sucha masa:</td><td>94.5 – 96.5</td></tr><tr><td>Żywoćnych komórek w opakowaniu:</td><td>$> 6 \times 10^9$ / gr</td></tr><tr><td>Ogólna liczba bakterii*:</td><td>< 5 / ml</td></tr><tr><td>Bakterie kwasu octowego*:</td><td>< 1 / ml</td></tr><tr><td>Lactobacillus*:</td><td>< 1 / ml</td></tr><tr><td>Pediococcus*:</td><td>< 1 / ml</td></tr><tr><td>Drożdże dzikie nie Saccharomyces*:</td><td>< 1 / ml</td></tr><tr><td>Mikroorganizmy patogeniczne:</td><td>zgodnie z normą</td></tr></table> <p>*kiedy drożdże są zadane 100 g/hl Odp. $> 6 \times 10^6$ żywoćnych komórek / ml</p>	% sucha masa:	94.5 – 96.5	Żywoćnych 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
% sucha masa:	94.5 – 96.5																
Żywoćnych 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																
Ważne:	Każda zmiana w procesie fermentacji może zmieniać jakość produktu. Dlatego zawsze doradzamy przeprowadzenie próby technologicznej przed użyciem drożdży do pełnej produkcji .																