

# Сафлагер W-34/70

## Сухие дрожжи низового брожения

Ингредиенты :	Дрожжи ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ), эмульгатор																
Характеристика :	Этот известный штамм Weihenstephan в Германии используется во всём мире в пивоваренной промышленности. Технологические свойства прославили его в производстве пива низового брожения и этот штамм используется крупными промышленными пивоваренными заводами, а также известнейшими пивоваренными холдингами. Седиментация: сильная. Конечная плотность: средняя.																
Дозировка:	80-120 гр/гл для засева при 12-15°C. Необходимо увеличить дозировку в случае, если температура ниже 12°C, до 200-300 гр/гл для брожения при 9°C.																
Инструкция по применению :	<p>Перед засевом необходимо регидратировать сухие дрожжи перемешивая их в чане для получения дрожжевой суспензии. Насыпьте дрожжи в стерильную воду или сусло при температуре 23°C ± 3°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.</p> <p>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.</p>																
Температура брожения :	Рекомендуемая температура брожения : 9°C – 15°C, оптимальная 12°C																
Упаковка :	В одной упаковке 1 мешок под вакуумом весом 10 кг.																
Хранение :	Хранить в сухом и прохладном месте <10°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>&gt; 6 x 10<sup>9</sup> / грамм</td></tr><tr><td>Общее содержание бактерий * :</td><td>&lt; 5 / мл</td></tr><tr><td>Уксусные бактерии* :</td><td>&lt; 1 / мл</td></tr><tr><td>Lactobacillus* :</td><td>&lt; 1 / мл</td></tr><tr><td>Pediococcus* :</td><td>&lt; 1 / мл</td></tr><tr><td>Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i>* :</td><td>&lt; 1 / мл</td></tr><tr><td>Патогенные микроорганизмы :</td><td>Согласно законодательству</td></tr></table> <p><i>*эти значения соответствуют следующей пропорции засева : 100 гр сухих дрожжей на 1 гл сусла..</i></p>	Сухие вещества, % :	94,0 – 96,5	Кол-во живых клеток при упаковке :	> 6 x 10 <sup>9</sup> / грамм	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 x 10 <sup>9</sup> / грамм																
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																
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.																