



SafAle F-2 专门用于瓶内或桶内二次发酵。这种酵母只可同化极少的麦芽三糖但可同化其他可发酵性糖（葡萄糖，果糖，蔗糖，麦芽糖），可在原本啤酒香味的基础上产生一种中性温和的香气。

SafAle F-2 可耐受高酒精浓度（>10% v/v），酿酒师可以通过它使啤酒获得二次发酵的所有特性：

- 二次发酵过程中耗氧提升啤酒质量
- 香气得到完善和成熟
- 啤酒碳酸含量提高
- 酵母沉淀于瓶底或桶底，在搬动或摇晃过程中有利于形成良好的浑浊

酵母的添加可影响啤酒的质量，需按照添加说明进行添加。因此我们建议，在商业化使用我们的产品之前需进行发酵实验。

发酵温度: 15-25°C (59-77°F)

添加量: 2 至 7 g/hl

使用说明:

复水

SafAle F-2 不能直接在啤酒中进行复水。

复水温度 25 - 29°C (77°F - 84°F)，将酵母粉撒于不低于其 10 倍重量的无菌水中。

静置 15 至 30 分钟，轻轻搅拌

添加

添加量为 5 至 10 克/升啤酒（为了使 CO₂ 含量达到 2.5 至 5.0 克/升啤酒）

将复水后的酵母乳添加到发酵温度为 20 至 25°C 的啤酒中，

在此温度下再发酵 1 到 2 周后会达到理想的 CO₂ 浓度*。

二次发酵结束后将啤酒冷却，2 到 3 周后口味得到完善。

* 如果发酵温度为 15°C，二次发酵时间可能会超过 2 周

组分分析:

干物质含量:	94.0 – 96.5 (%)
活细胞数:	> 19 x 10 ⁹ /g
总细菌*:	< 5 / ml
醋酸杆菌*:	< 1 / ml
乳酸杆菌*:	< 1 / ml
小球菌*:	< 1 / ml
野生酵母*:	< 1 / ml
致病微生物:	根据规定

*干酵母接种量为100g/hl，即 > 6×10⁶活细胞/ml

贮存

从生产日期开始36个月。

运输途中: 此产品在运输过程中可在室温下贮存不超过3个月，在此期间产品质量不会受到影响。

到达目的地后: 低温干燥储藏 (< 10°C/50°F)。

保质期

参考包装袋上的结束日期为佳。

开封以后必须密封低温储存于4 °C (39°F)，并且在7天内使用。如果包装有变软或损坏，请勿使用。

技术数据表参见 - SafAle™ F-2- Rev :NOV2016

The obvious choice for beverage fermentation    