



源于瑞士 Hürlimann 啤酒厂，这种拉格酵母的发酵度决定了它适合酿造风味平和的，可饮性高的啤酒。

组分: 酵母(*Saccharomyces cerevisiae*)，乳化剂 E491

总脂

30

单位为 ppm, 在 EBC 发酵管中进行
发酵, 发酵初期前 48 小时, 发酵条件
为 18°C, 12°C, 然后升温到 14°C

总高级醇

170

单位为 ppm, 在 EBC 发酵管中进行
发酵, 发酵初期前 48 小时, 发酵条件
为 18°C, 12°C, 然后升温到 14°C

残糖

4 g/l*

* 2g 麦芽三糖/L
相当于外观发酵度为 84 %

絮状物

高

沉淀速度

快

众所周知，弗曼迪斯干酵母可用生产各种各样的啤酒种类。

为了比较我们的菌种，我们在实验室中使用标准麦汁在标准温度条件下(SafLager: 12°C，48h 然后升温到 14°C / SafAle: 20°C)进行发酵实验。我们关注以下参数：醇含量，残糖含量和发酵反应动力学特性。

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: 建议发酵温度12-15°C (53.6-59°F)

添加量: 当接种温度为 12°C – 15°C (53-59°F)时，酵母接种量为80 至 120 g/hl

当接种温度低于 12°C (53°F)时，增加接种量，例如当接种温度为 9°C (48°F)时，接种量最多增加到 200 至 300 g/hl

复水说明:

复水温度 21 - 25°C (70°F - 77°F)，将酵母粉撒于不低于其 10 倍重量的无菌水或麦汁中。静置 15 至 30 分钟，接着轻轻搅拌 30 分钟，然后将酵母乳添加到发酵罐中。

或者当麦汁温度高于 20°C (68°F) 时，直接将酵母粉撒于发酵罐中。在此过程中将酵母粉轻撒于麦汁中，使其在麦汁表面均匀分散，避免成团。静置 30 分钟后，通过麦汁充氧装置或通过添加麦汁的方法使麦汁充分混匀。

组分分析：

干物质含量：	94.0 - 96.5 (%)
活性细胞数：	> 6 × 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

*当干酵母接种量在100克/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 - SafLager™ S-189 - Rev.:NOV2016

The obvious choice for beverage fermentation    