



Штамм SafAle F-2 был специально отобран для вторичной ферментации в бутылке или танке. Данные дрожжи ассимилируют очень небольшое количество мальтотриозы, но используют в процессе брожения другие инвертные сахара (глюкозу, фруктозу, сахарозу, мальтозу). Формируют нейтральный ароматический профиль, практически не влияя на характеристики пива-основы.

Штамм SafAle F-2 устойчив к высокому уровню алкоголя (10% об/об) и позволяет пивоварам пользоваться следующими преимуществами реферментации:

- Сохранение свойств пива благодаря улавливанию и блокировке кислорода
- Развитие более зрелого и округлого ароматического профиля
- Карбонизация
- Прекрасная способность к оседанию на дне бутылки/танка и образованию мелкодисперстной пыли при переводе во взвешенное состояние.

Учитывая доказанное влияние дрожжей на качество конечного продукта, важно следовать нашим инструкциям для проведения ферментации. Мы также настоятельно рекомендуем производителям напитков проводить самостоятельные испытания перед коммерческим использованием нашей продукции.

**ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ:** 15-25°C

**ДОЗИРОВКА:** 2-7 г/гл

#### **ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:**

##### **РЕГИДРАТАЦИЯ**

SafAle F-2 **не следует вносить напрямую в пиво**. Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или суслу при температуре 25-29 °C. Объем жидкости при этом должен превышать в 10 раз объем дрожжей. Оставьте на 15-30 минут. Аккуратно размешайте.

##### **ВНЕСЕНИЕ**

Добавьте в пиво 5-10 г/л сахара (для насыщения 2,5-5 г/л CO<sub>2</sub>).

При температуре брожения 20-25°C внесите разведенные в воде дрожжи в подслащенное пиво.

Карбонизация будет достигнута в течение 1-2 недель при 20-25°C\*.

По окончании вторичной ферментации, пиво может быть охлаждено и приобретет округлость после 2-3 недель.

\*Карбонизация при температуре 15°C может занять более 2-х недель.

##### **МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:**

% сухих дрожжей:	94.0 – 96.5
Кол-во живых клеток при упаковке:	> 6 x 10 <sup>9</sup> / г
Общее кол-во бактерий**:	< 5 / мл
Уксуснокислые бактерии*:	< 1 / мл
Молочнокислые бактерии*:	< 1 / мл
Педиококки*:	< 1 / мл
Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / мл
Патогенные микроорганизмы:	согласно законодательству

\*\*эти значения соответствуют следующей пропорции засева:  
100 г/гл сухих дрожжей или <6 x 10<sup>6</sup> живых клеток / мл.

##### **ХРАНЕНИЕ**

36 месяцев от даты производства. В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики. В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при температуре < 10°C.

##### **МИНИМАЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ:**

Необходимо использовать до даты, указанной на упаковке. Открытые пакеты должны быть запечатаны, храниться при температуре 4°C и использоваться в течение 7 дней с момента открытия. Мягкие или поврежденные пакеты не должны быть использованы.

TECHNICAL DATA SHEET - SafAle™ F-2 - Rev : NOV2016

The obvious choice for beverage fermentation    