



# Сафбрю WB-06

Ингредиенты : Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

## FERMENTIS

Специализированные дрожжи, отобранные для брожения пшеничного пива. Образуют особенные эфирные и фенольные ноты, характеризующие пшеничный сорт пива. Позволяют сварить пиво с хорошей питкостью или лёгкостью потребления, а также имеют превосходную способность оставаться во взвешенном состоянии в процессе брожения.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРОВ



PPM ПРИ 18°P И 20°С НА EBC

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ВЫСШИХ СПИРТОВ



PPM ПРИ 18°P И 20°С НА EBC

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ОСТАТОЧНЫХ САХАРОВ



\* СООТВЕТСТВУЕТ 86% ВИДИМОЙ СБРАЖИВАЮЩЕЙ СПОСОБНОСТИ

СПОСОБНОСТЬ К  
ХЛОПЬЕОБРАЗОВАНИЮ



ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ : 12–25°С, идеально при 18–24°С

Для получения аромата клевера: ниже 22°С

Для получения аромата банана: выше 23°С

ДОЗИРОВКА:

50–80 гр/гл

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или суслу. Объём жидкости должен превышать в 10 раз объём дрожжей при температуре 27°С ± 3°С. Оставьте на 15–30 минут. Аккуратно размешивайте в течении 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродильный танк.

Одно из альтернативных решений – это внесение дрожжей непосредственно в бродильный танк, предварительно проверив температуру суслу, которая должна быть выше 20°С. Всыпайте постепенно дрожжи таким образом, чтобы вся поверхность суслу была ими покрыта, чтобы избежать образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объёма суслу.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ:

% сухих дрожжей:	94,0 – 96,5
Кол-во живых клеток при упаковке:	$> 6 \times 10^9$ / г
Общее содержание бактерий*:	$< 5$ / мл
Уксусные 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 гр сухих дрожжей на 1 гл – это более чем  $6 \times 10^6$  клеток на мл суслу

### ХРАНЕНИЕ

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  $< 10^\circ\text{C}$

### СРОК ХРАНЕНИЯ

24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°С. Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия.

Мягкие или повреждённые пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.

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.

Сухие дрожжи от Ферментис хорошо известны тем, что позволяют производить широкий спектр различных сортов пива.

С целью сравнить наши штаммы, мы провели тесты брожения в лабораторных условиях с использованием стандартного суслу для всех штаммов и при стандартных температурных условиях (Сафлагер: 12°С в течении 48 часов, затем при 14°С / Сафэль и Сафбрю при 20°С). Мы сконцентрировали наше внимание на образовании спирта, остаточных сахаров, хлопьеобразующей способности и кинетики брожения.