



# СафБрю ВЕ-256

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

## FERMENTIS

Активные сухие дрожжи предназначены для крепких сортов пива с высоким содержанием спирта, в том числе монастырского типа Абеи. Данный штамм имеет быструю кинетику брожения и образует утончённый, а также сбалансированный ароматический букет. Рекомендуем снимать сбродившие дрожжи в кратчайшие сроки с целью сохранения вкусовых и ароматических характеристик.

### ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРОВ



ppm при 18°P и 20°С на ЕВС

### ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ВЫСШИХ СПИРТОВ



ppm при 18°P и 20°С на ЕВС

### МАЛЬТОТРИОЗЫ



\*соответствует 82% видимой сбраживающей способности

### СПОСОБНОСТЬ К ФЛОКУЛЯЦИИ



ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ: 12-25°С, идеально при 15-20°С

ДОЗИРОВКА: От 50 до 80 г/100л для первичного брожения  
От 2,5 до 5 г/100л для дображивания в бутылке

### 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 течение 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
Количество живых клеток при упаковке:	> 6 x 10 <sup>9</sup> /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: 100г сухих дрожжей на 100л – это более чем 6 x 10<sup>6</sup> 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°С

### СРОК ХРАНЕНИЯ:

24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке.

После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°С и использован в течение 7 последующих дней после вскрытия.

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

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 течение 48 часов, затем при 14°С / Сафель и Сафбрю при 20°С). Мы сконцентрировали наше внимание на образовании спирта, остаточных сахаров, хлопьеобразующей способности и кинетики брожения.

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.