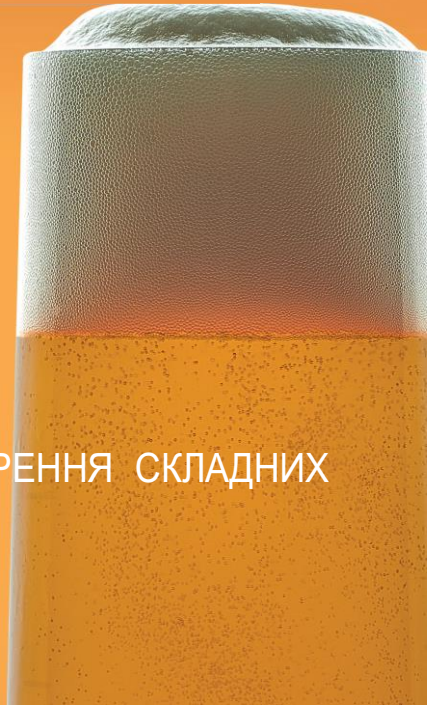


НОВИНКА

SafLag r E -30

ОПТИМАЛЬНІ ДРІЖДЖІ ДЛЯ УТВОРЕННЯ СКЛАДНИХ
ЕФІРІВ У СВІТЛИХ СОРТАХ ПИВА



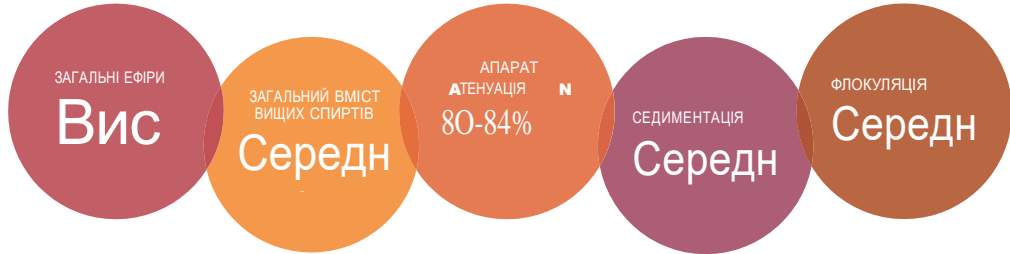
КЛЮЧОВІ УМОВИ

Ці активні сухі дріжджі ідеально підходять для створення більш ароматного та фруктового лагерного пива. Вони сприятимуть створенню пива у відповідному стилі, виробляючи високий рівень складних ефірів, особливо фруктових ефірів з ароматом і смаком банана. Цей штам дріжджів універсальний для широкого спектру стилів лагера та фруктових сортів, має середню седиментацію.

Інгредієнти: Дріжджі (*Saccharomyces pastorianus*), емульгатор: Сорбітан моностеарат (E/INS 491).

SafLager™ E-30

Експериментальні умови:
стандартне сусло в пробірці ЕВС при 18°P за
температури 14°С (57,2°F).



ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ У СІХР А І НА Х

SafLager™ E-30 - це рішення E2U™ (просте у використанні). Ви можете регідратувати його або використовувати безпосередньо; залежно від вашого обладнання, звичок або настрою!

1 ПРЯМИЙ ПІТЧИНГ

- Засипте дріжджі безпосередньо у ферментатор.
- Оптимальний: 12°С - 18°С (53,6°F - 64,4°F).

2 ПОПЕРЕДНЬОЮ РЕГІДРАТАЦІЄЮ

- Додайте дріжджі в 10-кратний об'єм води або сусла при температурі від 21°С до 25°С (від 69°F до 77°F).
- Дати відпочити від 15 до 30 хвилин
Аккуратно перемішати



DOSAG E

від 80 до 120 г/л (0,07 - 0,11 унції/гал) при
ідеальній температурі від 12°С до 18°С
(53,6°F до 64,4°F).

ЗАЛИШАТИ НА ПОЛИЦІ, ЯКЩО Є

36 місяців від дати виробництва.
Термін придатності вказано на
пакетику. Відкриті пакетики слід
закрити та зберігати при температурі не
вище 4°С (39°F) і використати протягом
7 днів після відкриття.
Не використовуйте пошкоджені
пакетики.

ПАКУВАННЯ

Доступний у фасуваннях 11,5 г - 100 г - 500 г
та 10 кг.

НАШ ПРОДУКТ В ДЕТАЛЯХ

