



## SafLager™ E-30



### ОПТИМАЛЬНІ ДРІЖДЖІ ДЛЯ УТВОРЕННЯ СКЛАДНИХ ЕФІРІВ У СВІТЛИХ СОРТАХ ПИВА

Дріжджі, відібрані для створення більш ароматних і фруктових сортів світлого пива. Цей лагерний штам виробляє високий рівень складних ефірів, особливо фруктових ефірів з банановим ароматом і смаком. Універсальний для широкого спектру стилів лагера та фруктових сортів, має середню седиментацію.

### Інгредієнти:

Дріжджі (*Saccharomyces pastorianus*, емульгатор: сорбітан моностеарат (E/INS 491))

Загальні складні ефіри  
Високий

Загальна кількість вищих спиртів  
Середній

Очевидн е загасання  
80-84%

Флокуляція  
Середній

Седиментація  
Середній

Умови експерименту: Стандартне сусло 18°P в пробірці EBC при температурі 14°C/57.2°F.

Сухі пивні дріжджі Fermentis добре відомі своєю здатністю виробляти велику кількість різноманітних сортів пива. Щоб порівняти наші штами, ми провели випробування ферментації в лабораторних умовах зі стандартним для всіх штамів суслом і стандартними температурними умовами (SafLager™: 14°C/57,2°F - SafAle™: 20°C/68°F).

Враховуючи вплив дріжджів на якість кінцевого пива, ми рекомендуємо дотримуватися прописаних інструкцій з бродіння. Ми наполегливо рекомендуємо користувачам провести пробне бродіння перед будь-яким комерційним використанням нашої продукції.

**Ферментація Температура:** Оптимальна: 12 - 18°C (53,6 - 64,4°F)



**Подача:** ноу-хау компанії Lesaffre та постійне вдосконалення процесу виробництва дріжджів забезпечує виняткову якість сухих дріжджів, здатних витримувати дуже широкий спектр застосувань, в т.ч. в холодних умовах або без регідратації, не впливаючи на їх життєздатність, кінетику та/або аналітичний профіль. Пивовари можуть вибирати умови використання, які найкраще відповідають їхнім потребам, тобто:

З наклейкою E2U™ у вас є вибір: ви можете поповнити запаси води або подавати безпосередньо, залежно від вашого спорядження, звичок і почуттів.

Прямий пітчинг:

Дріжджі вносять безпосередньо у бродильну ємність на поверхню сусла при температурі бродіння або вище. Поступово всипте сухі дріжджі в сусло, щоб дріжджі покрили всю поверхню сусла, щоб уникнути утворення грудок. В ідеалі дріжджі додають під час першої частини заповнення ємності; в такому випадку гідратацію можна проводити при температурі сусла, вищій за температуру бродіння, а потім заповнювати бродильний апарат суслом при нижчій температурі, щоб довести температуру всього сусла до температури бродіння.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



З попередньою регідrataцією:

Або ж залийте дріжджі стерильною водою або кип'яченим охмеленим суслом, щонайменше в 10 разів перевищує їхню вагу, при температурі 21-25°C (69°F-77°F). Залиште на 15-30 хвилин, обережно перемішайте і перелийте отриману верхкову масу в бродильну ємність.

**Дозування:** 80 - 120 г/гЛ (0,07 - 0,11 - 0,16 унції/гал)

### Типові значення<sup>1</sup> :

- Життєздатні дріжджі: > 6,0 \*10<sup>9</sup> КУО/г
- Чистота: > 99,999 %
  - Молочнокислі бактерії: < 1 КУО /6,0 \*10<sup>6</sup> дріжджова клітина
  - Оцтовокислі бактерії: < 1 КУО /6,0 \*10<sup>6</sup> дріжджова клітина
  - Педіокок: < 1 КУО /6,0 \*10<sup>6</sup> дріжджова клітина
  - Загальна кількість бактерій: < 1 КУО /10<sup>6</sup> дріжджових клітин
  - "Дикі" дріжджі<sup>2</sup> : < 1 КУО /6,0 \*10<sup>6</sup> дріжджова клітина
  - Патогенні мікроорганізми: відповідно до регламенту

<sup>1</sup>Аналіз, проведений відповідно до нашого дослідження НАССР

<sup>2</sup>EBC Analytica 4.2.6 - Мікробіологічний контроль ASBC-5D

### Сховище:

Виріб повинен зберігатися/транспортуватися в сухих умовах і бути захищеним від прямих сонячних променів. Менше 6 місяців виріб можна зберігати/транспортувати при температурі навколишнього середовища нижче 25°C (77°F) без погіршення його характеристик. Піки до 40°C (104°F) допускаються протягом обмеженого періоду часу (менше 5 днів). Fermentis рекомендує тривале зберігання при контрольованій температурі (нижче 15°C/59°F) після прибуття продукту до кінцевого пункту призначення.

### Термін придатності:

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

Інформація, надана компанією Fermentis, призначена лише для ознайомлення і призначена для професіоналів. Ми не надаємо жодних запевнень чи гарантій, явних чи неявних, щодо цієї інформації: регуляторні вимоги та вимоги щодо інтелектуальної власності (включаючи використання продукту та претензії) повинні розглядатися на місцевому рівні з урахуванням конкретних цілей.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION