



SafAle™ BE-256

Aktivní sušené pivovarské kvasnice vhodné pro širokou škálu piv mj. např. pivní styl Abbey známý pro svůj vysoký obsah alkoholu. Kvašení probíhá velmi rychle a uvolňuje do finálního produktu jemné a vyvážené aroma. Pro udržení aromatického profilu i po skončení kvašení doporučujeme sebrání kvasnic z piva, pokud možno, neprodleně po skončení kvašení.

INGREDIENCE: Kvasinky (*Saccharomyces cerevisiae*), emulgátor E491

ESTERY CELKEM

20

ppm při 18°P a 20°C
dle Analytica EBC

VYŠŠÍ ALKOHOLY CELKEM

274

ppm při 18°P a 20°C
dle Analytica EBC

ZBYTKOVÉ CUKRY

0 g/l*

*0g maltotriosity/
odpovídá stupni
prokvašení na úrovni
90%

FLOKULACE

+

SEDIMENTACE

rychlá

Sušené kvasnice Fermentis jsou vyhlášené svou schopností podílet se na produkci širokého spektra pivních stylů. Abychom dokázali srovnat naše kmeny mezi sebou, provádíme laboratorní testy s mladinovými standardy pro všechny naše kmeny za standardních teplotních podmínek (SafLager: při 12°C po dobu 48h a následně při 14°C / SafAle: při 20°C). Zaměřujeme se na následující parametry: Produkce alkoholu, zbytkové cukry, flokulace a kinetiku fermentace.

Vzhledem k zásadnímu vlivu kvasnic na kvalitu finálního piva je doporučeno, aby bylo vždy respektováno doporučených instrukcí k fermentaci. Důrazně doporučujeme uživatelům provedení testů fermentace před samotným komerčním použitím našeho produktu.

FERMENTACE: optimálně 15-20°C

DÁVKOVÁNÍ: 50-80 g/hl pro hlavní kvašení

INSTRUKCE PRO REHYDRATACI:

Vsypete kvasnice do sterilní vody nebo mladiny o minimální váze 10krát vyšší než váha samotných kvasnic. Teplota této vody nebo mladiny pro rehydrataci by se měla pohybovat mezi 25 - 29°C. Tuto směs šetrně promíchejte a nechejte takto kvasnice 15 až 30 minut odpočinout. Poté pozvolna promíchejte po dobu 30 minut a takto vzniklou krémovou směs potom nadávkujte do mladiny. Alternativou k výše uvedenému je možnost suché kvasnice přímo dávkovat do mladiny, pokud však nepřekročí teplota mladiny 20°C. Postupně vsypávejte suché kvasnice do mladiny, tak aby pokryly kvasnice rovnoměrně celý povrch mladiny, aby nedošlo k vytvoření shluků. Počkejte 30 minut, poté promíchejte mladinu provzdušňováním popř. dodáváním další mladiny.

TYPOVÁ ANALÝZA:

| | |
|--|--------------------------|
| % sušiny: | 94,0 – 96,5 |
| Živé kvasničné buňky v balení: | > 6 x 10 ⁹ /g |
| Bakterie celkem*: | < 5 / ml |
| Bakterie octového kvašení*: | < 1 / ml |
| <i>Lactobacillus</i> *: | < 1 / ml |
| <i>Pediococcus</i> *: | < 1 / ml |
| Divoké kvasinky mimo <i>Saccharomyces</i> *: | < 1 / ml |
| Patogenní mikroorganismy: | v souladu s regulací |

* při dávkování kvasnic 100 g/hl tj. > 6 x 10⁶ životaschop. buněk /ml

SKLADOVÁNÍ

V průběhu přepravy: Produkt může být transportován a skladován při pokojové teplotě bez ovlivnění kvality produktu, pokud tato doba nepřekročí 3 měsíce.

Ve finální destinaci: Skladujte v suchu a chladu (< 10°C).

TRVANLIVOST

36 měsíců od data výroby.

Dle informace uvedené na ochranném obalu.

Otevřený ochranný obal musí být co nejdříve neprodyšně uzavřen, skladován při teplotě 4°C a použit během 7 dnů od otevření.

Nepoužívejte měkká nebo poškozená balení.

TECHNICAL DATA SHEET - SafAle™ BE-256 - Rev.:NOV2016

The obvious choice for beverage fermentation    