



## SafAle™ BE-134

Данный штамм рекомендован для типов пива бельгийской стилистики «Saison» и характеризуется особенно высокой степенью аттенюации. Штамм способствует развитию фруктово-пряной ароматики, с легкими гвоздичными нотами. Штамм создан для производства освежающих и легко пьющихся стилей пива.

**ИНГРЕДИЕНТЫ:** Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*), Эмульгатор: E491 (*Sorbitan monostearate*)

### СОДЕРЖАНИЕ ВЫСШИХ ЭФИРОВ

45

Миллионных долей  
при плотности 18°P  
и температуре 20°C  
в колонках EBC

### СОДЕРЖАНИЕ ВЫСШИХ СПИРТОВ

180

Миллионных долей  
при плотности 18°P  
и температуре 20°C в  
колонках EBC

### ОСТАТОЧНЫЙ САХАР

0 г/л\*

\*0г/л мальтотриозы  
соответствует 90%  
аттенюации

### ФЛОКУЛЯЦИЯ

-

### СЕДИМЕНТАЦИЯ

медленная

Активные сухие дрожжи Ферментис хорошо известны благодаря своей способности к производству широкого ассортимента пива различных стилей. Чтобы сравнить штаммы наших дрожжей, мы провели испытания в лабораторных условиях, используя стандартное сусло и температурные режимы (линейка SafLager: 12°C в течение 48 часов, затем 14°C / линейка SafAle: 20°C) для всех штаммов. Мы анализировали следующие параметры: сбраживающая способность, содержание остаточного сахара, флокуляция и ферментативная кинетика.

Учитывая доказанное влияние дрожжей на качество конечного продукта, рекомендуется следовать нашим инструкциям для проведения ферментации. Мы также настоятельно рекомендуем производителям напитков проводить самостоятельные испытания перед коммерческим использованием нашей продукции.

**ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ:** 18-28°C

**ДОЗИРОВКА:** 50-80 г/гл

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:** Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или сусла при температуре 25-29 °C. Объем жидкости при этом должен превышать в 10 раз объем дрожжей. Оставьте на 15-30 минут. Аккуратно размешивайте в течение 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродильный танк. Одно из альтернативных решений – внесение дрожжей непосредственно в бродильный танк, предварительно проверив температуру сусла, которая должна быть выше 20°C. Всыпайте дрожжи постепенно таким образом, чтобы вся поверхность сусла была ими равномерно покрыта, во избежание образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объема сусла.

### МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

% сухого вещества:	94.0/96.5
Кол-во живых клеток при упаковке:	> 6 x 10 <sup>9</sup> / г
Общее кол-во бактерий**:	< 5 / мл
Уксуснокислые 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 г/гл сухих дрожжей или <6 x 10<sup>6</sup> живых клеток / мл.

### ХРАНЕНИЕ

36 месяцев от даты производства. 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 температуре < 10°C.

### МИНИМАЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ:

Необходимо использовать до даты, указанной на упаковке. Открытые пакеты должны быть запечатаны, храниться при температуре 4°C и использоваться в течение 7 дней с момента открытия. Мягкие или поврежденные пакеты не должны быть использованы.

**TECHNICAL DATA SHEET - SafAle™ BE-134 - Rev :**  
March 2017

The obvious choice for beverage fermentation    