Fermentis by Lesaffre

ACTIVE DRY YEAST

SafSpirit™ R-4

一种可靠的酵母，特别是在低品质甘蔗糖蜜等恶劣条件下。

SafSpirit™ R-4 是一种可靠的酵母菌株，专为在各种甘蔗糖蜜中表现稳定优异的发酵性能而设计。糖蜜的品质可能因国家而异，这取决于各种因素，如成分（矿物质含量、灰分、不可发酵糖和固形物等）。部分酵母菌株在发酵低质量糖蜜时发酵性能会受限。与其他菌株相比， SafSpirit™ R-4 在苛刻条件下反而能展现其真正潜力，并且即使在具有多种胁迫因素（高浓度、低 pH 值、高温）的糖蜜中也能够产生高浓度的乙醇。SafSpirit™ R-4 通常产生中性风味特征。

组分：

酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）、乳化剂：山梨醇酐单硬脂酸酯（E/INS 491）

可发酵糖类：

单糖（主要是葡萄糖和果糖）和二糖（主要是蔗糖）。

发酵温度：

推荐范围 25° C - 35° C

添加量：

每百升 30-50 克

我们建议的添加量范围较宽，但酿酒师必须根据发酵温度、发酵度及期望的风味特征进行调整。鉴于酵母使用对终酒质量的影响，我们强烈建议，在商业化使用我们的产品之前进行发酵实验。

接种方法：

直接接种

不低于发酵温度的情况下，将活性干酵母直接撒在发酵介质表面（葡萄汁、麦汁、醪糟、果汁等）。酵母必须逐步添加，确保完全覆盖发酵介质，以尽量减少结块。理想做法是在容器初始注料阶段同步添加酵母，也可在高于设定发酵温度时接种，然后在添加其余发酵介质时进行温度调整。

前期复水

或者，复水温度 25° C - 35° C，将酵母撒于相当于其 10 倍体积的发酵介质或水中。静置 15 分钟，随后轻轻搅拌，并将复水好的酵母乳接种到发酵罐中。

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

Fermentis by Lesaffre

ACTIVE DRY YEAST

试验

Fermentis 研究表明，SafSpirit™ R-4 是一种强劲可靠的酵母解决方案，适用于不同品质的多种甘蔗糖蜜发酵。SafSpirit™ R-4 在压力条件下的表现明显优于其他酵母菌株。

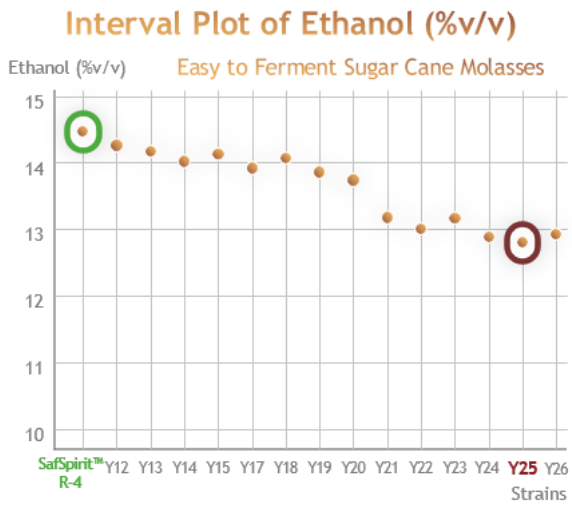

图 1：不同酵母菌株在易发酵甘蔗糖蜜中的酒精产量对比

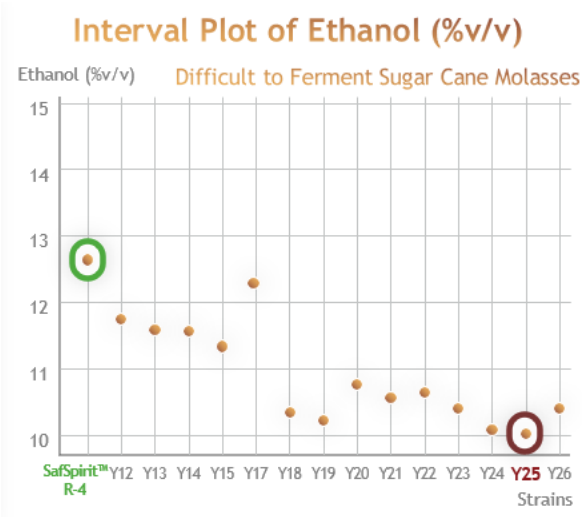

图 2：不同酵母菌株在难发酵甘蔗糖蜜中的酒精产量对比

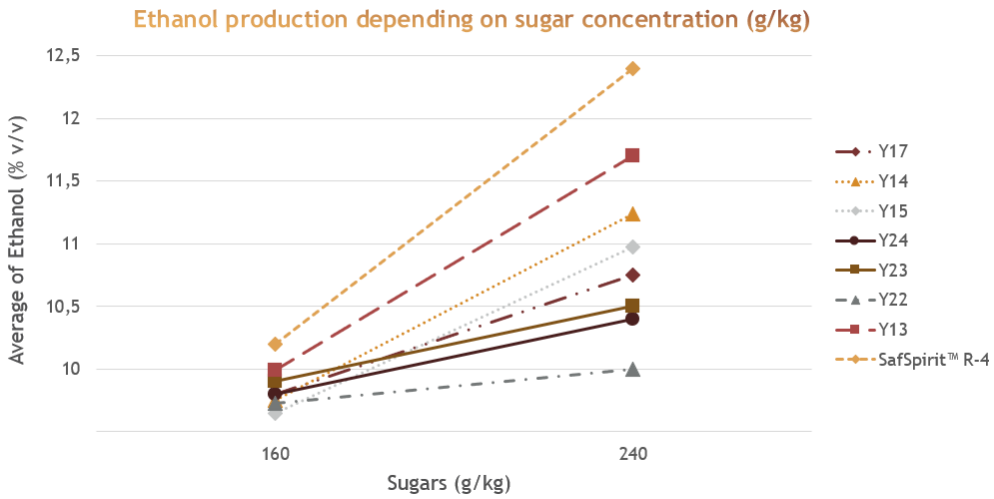

图 3：不同酵母菌株在不同糖浓度条件下的酒精产量对比

此外，考虑到其在高糖浓度的压力条件下的良好表现，SafSpirit™ R-4 是中高浓度甘蔗糖蜜发酵的理想解决方案。

其性能测定时的 pH 值范围为 3.8 至 5.0。

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

Fermentis by Lesaffre

ACTIVE DRY YEAST

组分分析：

%干物质含量：94.0-96.5%
活性酵母细胞数：> 15 x 10^9 CFU/g
总细菌：< 1 CFU/10^7 酵母细胞
醋酸杆菌：<1 CFU/10^8 酵母细胞
乳酸杆菌：<1 CFU/10^7 酵母细胞
致病微生物：根据规定

包装：

纸箱包装，内含 20 袋真空包装，每袋净重 500 克（整箱净重：10 千克）
纸箱包装，内含1袋真空包装，每袋净重10 千克（整箱净重：10 千克）

贮存：

本产品须在干燥条件下贮存/运输，并避免直接热源（例如，阳光等）。
贮存期少于6个月，该产品可以在低于25° C的环境温度下储存/运输，而不影响其性能。允许在短期内（少于5天）出现高达40° C的峰值。Fermentis建议在产品到达最终目的地后，在受控温度下（低于15° C）进行长期储存。

保质期：

自生产日期起36个月，请参考包装袋上的“最佳使用日期”。开封使用后必须封存，储存温度为4° C或更低，并且在7天内使用完。如果包装有变软或损坏，请勿使用。

每种 Fermentis 酵母都是在特定的生产方案下开发的，并受益于 Lesaffre 集团的专业知识，该集团是酵母制造的全球领导者。这保证了最高的微生物纯度和最大的发酵活性。

Fermentis 提供的信息仅供专业人士参考。我们不作任何明示或暗示的陈述或保证：关于法规和知识产权要求（包括产品用途和宣称）的信息，须由当地根据其特定用途进行审核。

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com