



# SafSpirit™ WFF-8



## 新一代高性能酵母菌株，用于生产果香与花香平衡的威士忌。

SafSpirit™ WFF-8 是充分释放麦芽和谷物新酒芳香潜力的最佳解决方案。这款多功能酵母菌株能够提供花香和新鲜果香，并能处理高浓度的可发酵糖。SafSpirit™ WFF-8 具有无需添加外源酶即可代谢麦芽三糖和糊精的卓越能力，可确保低残糖同时酒精度产出达 12% ABV 以上。

## 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)、二糖 (主要是麦芽糖)、三糖 (主要是麦芽三糖) 和糊精。

## 发酵温度:

推荐范围 20° C - 32° C

这种酵母可能在较低温度下以较慢的动力学进行发酵。

## 添加量:

每百升 30-80 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 (麦汁、醪液)。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。



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



## 组分分析:

%干物质含量: 94.0-96.5%

活性酵母细胞数:  $> 15 \times 10^9$  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。*



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*