



# SafBrew™ DA-16



## ОЧЕВИДНЫЙ ВЫБОР ДЛЯ СУХИХ И ОЧЕНЬ АРОМАТНЫХ СТИЛЕЙ ПИВА.

SafBrew™ DA-16 – превосходный выбор (содержащий Активные Сухие Дрожжи и фермент) для производства очень сухих и ароматных стилей пива, особенно фруктовых и охмеленных, как Brut IPA. SafBrew™ DA-16 также рекомендуется для высокоплотного сусла, благодаря устойчивости к алкоголю до 16% ABV.

### Ингредиенты:

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), Мальтодекстрин, Глюкоамилаза (*Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), Эмульгатор E491 (Sorbitan monostearate)

Продукция  
Эфиров  
Высокая

Продукция  
Высших спиртов  
Высокая

Видимая  
аттенуация  
98-102%

Флокуляция  
-

Седиментация  
Средняя

Экспериментальные условия: Стандартное сусло в трубках EBC при 15°P и 20°C.

Сухие пивоваренные дрожжи Fermentis хорошо известны за их способность производить огромное разнообразие пивных стилей. Чтобы сравнить наши штаммы, мы провели испытания в лабораторных условиях с использованием стандартного сусла для всех штаммов при стандартной температуре (SafLager: 12°C в течение 48 ч затем 14°C / SafAle: 20°C / SafBrew: 20°C). Мы сфокусировались на следующих параметрах: Алкоголь, остаточные сахара, флокуляция и кинетика брожения.

Учитывая влияние дрожжей на качество готового пива, мы рекомендуем соблюдать инструкции по брожению. Мы настоятельно советуем проводить тестовую ферментацию, перед любым коммерческим использованием наших продуктов.

**Температура брожения:** Оптимальная: 20°C – 32°C

### Внесение дрожжей:

Рассыпьте дрожжи на поверхность стерильной воды или кипяченого охмеленного сусла, объем которого в 10 раз больше массы дрожжей, при температуре 25-35°C. Оставьте на 15-30 минут, аккуратно перемешайте и задайте полученную суспензию в бродильный танк.

Альтернативно, вы можете задать напрямую в танк; в зависимости от вашего оборудования, привычек и предпочтений при 20°C - 32 °C.

SafBrew DA-16 не может быть использован для повторной задачи после сбора, а также при реферментации в бутылках и бочках.

**Дозировка:** 100 – 160 г/гл





# SafBrew™ DA-16



## Стандартный анализ:

- Живых клеток >  $1.0 \cdot 10^{10}$  КОЕ/г
  - Чистота: > 99.999 %
    - Молочнокислые бактерии: < 1 КОЕ / $10^7$  дрожжевых клеток
    - Уксуснокислые бактерии: < 1 КОЕ / $10^7$  дрожжевых клеток
    - *Pediococcus*: < 1 КОЕ / $10^7$  дрожжевых клеток
    - Всего бактерий: < 5 КОЕ / $10^7$  дрожжевых клеток
    - “Дикие” дрожжи<sup>1</sup>: < 1 КОЕ / $10^7$  дрожжевых клеток
    - Патогенные микроорганизмы: согласно законодательству
- <sup>1</sup> EBC Analytica 4.2.6 – ASBC Microbiological Control-5D

## Хранение:

При сроке до 6 месяцев: продукт должен храниться при температуре до 24°C.

При сроке более 6 месяцев: продукт должен храниться при температуре до 15°C.

Для короткого периода времени (не более 7 дней) возможно хранение за рамками указанных значений.

## Срок годности:

См. дату окончания срока годности, нанесенную на каждый пакет.

Открытые пакеты должны быть запечатаны и храниться при температуре до 4°C (39°F). Их следует использовать в течение 7 дней после вскрытия. Не используйте мягкие и поврежденные пакеты.

