



SafAle™ BE-134

SafAle™ BE-134 představuje kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* a je charakteristický dosažením vysokého stupně prokvašení mladiny. Tento specifický kmen kvasnic je vhodný např. pro belgický styl piv *Saison*. Dává pivu ovocné aroma s lehkým kořenitým charakterem se stopami po hřebíčku (POF+/Phenolic Off Flavour positive). Tento kmen Vám přinese velmi osvěžující a pitelná piva.

INGREDIENCE: Kvasinky (*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*), emulgátor E491

ESTERY CELKEM

45

ppm při 13,5°P a 20°C

VYŠŠÍ ALKOHOLY CELKEM

180

ppm při 13,5°P a 20°C

ZBYTKOVÉ CUKRY

0 g/l*

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

FLOKULACE

-

SEDIMENTACE

pomalá

Sušené kvasnice Fermentis jsou vyhlášené svou schopností podílet se na produkci širokého spektra pivních stylů. Abychom dokázali srovnat naše kmény mezi sebou, provádíme laboratorní testy s mladinovými standardy pro všechny naše kmény 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 18-28°C

DÁVKOVÁNÍ: 50-80 g/hl

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 její teplota 20°C. Postupně vsypávejte suché kvasnice do mladiny, tak aby pokryly 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 předpisy

* 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-134 - Rev : JAN2018

The obvious choice for beverage fermentation    