



## SafAle™ HA-18

Tento produkt je směsí aktivních sušených kvasnic a enzymů. Je vhodný pro výrobu piv s obzvláště vysokým stupněm prokvašení a tedy piva s výrazně vysokým obsahem alkoholu jako např. "ječná vína". Tento kmen kvasnic je schopen odolávat úrovni obsahu alkoholu až 18% obj. v závislosti na procesu a na substrátu a je **vysoce rezistentní vůči vysokému osmotickému tlaku a vysokým teplotám kvašení** (termotolerantní kvasnice).

**INGREDIENCE:** Kvasinky (*Saccharomyces cerevisiae*), Maltodextrin, Glukoamylasa z *Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), emulgátor E491 (monostearát sorbitolu).

### ESTERY CELKEM

70

ppm při 30°P a 25°C

### VYŠŠÍ ALKOHOLY CELKEM

375

ppm při 30°P a 25°C

### ZBYTKOVÉ CUKRY

0 g/l\*

\*0g maltotriosyl odpovídá stupni prokvašení na úrovni 90%

### FLOKULACE

-

### SEDIMENTACE

střední

Sušené kvasnice Fermentis jsou vyhlášené svou schopností podílet se na produkci širokého spektra pivních stylů.

Abychom dokázali srovnat naše kmeny mezi sebou, provádíme laboratorní testy s mladinovými standardy pro všechny naše kmeny 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 25 – 35°C

**DÁVKOVÁNÍ:** 100 – 160 g/hl

### INSTRUKCE PRO REHYDRATACI:

- ❖ Nadávkujte kvasnice přímo do kvasné kádě při zákvasné teplotě 25 – 35 °C nebo
- ❖ Rehydratujte kvasnice ve sterilní vodě nebo mladině o minimální váze 10krát vyšší než váha samotných kvasnic při 25 – 37 °C
  - Nechejte odležet 15 minut
  - Pozvolna promíchávejte
  - Nadávkujte do mladiny

### TYPOVÁ ANALÝZA:

% sušiny:	94,0 – 96,5
Živé kvasničné buňky v balení:	> 10 x 10 <sup>9</sup> /g
Bakterie celkem*:	< 5 / ml
Bakterie octového kvašení*:	< 3 / ml
<i>Lactobacillus</i> *:	< 3 / ml
<i>Pediococcus</i> *:	< 3 / ml
Divoké kvasinky mimo <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml
Patogenní mikroorganismy:	v souladu s předpisy

\* při dávkování kvasnic 100 g/hl tj. > 10 x 10<sup>6</sup> 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™ HA-18 - Rev: MAY2017

The obvious choice for beverage fermentation    