

SafAle F-2, jsou pivovarské kvasinky *Saccharomyces cerevisiae*, které byly specificky vyselektovány pro sekundární fermentaci v lahvích nebo sudech. Tyto kvasinky vstřebávají v minimálním množství maltotriosu, naopak dobře vstřebávají jednoduché cukry (glukosu, fruktosu, sacharosu a maltosu) a jsou charakteristické neutrálním aroma respektujícím základní charakter piva.

SafAle F-2 jsou resistantní vůči vysokému obsahu alkoholu (>10% obj.) a umožňují pivovarům dosáhnout požadovaných parametrů refermentace:

- Chrání pivo díky vstřebávání kyslíku z piva
- Přispívá v kulatosti a vyzrálým aromatem
- Dosycení CO₂
- Sedimentuje a drží stabilně u dna lahve/sudu a při resuspendaci tvoří jemný vzhledný homogenní zákal

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: 15-25°C

DÁVKOVÁNÍ: 2-35 g/hl v závislosti na úrovni obsahu alkoholu (% obj.) a úrovni nasycení CO₂ v pivo před dávkováním dle tabulky níže:

		CO ₂ (g/l)			
		0,5	1,5	3	6
Alkohol % obj.	5	2	7	7	14
	8	2	7	7	14
	12	7	14	14	35

INSTRUKCE PRO APLIKACI:

REHYDRATACE

SafAle F-2 **není vhodné rehydratovat přímo v pivu.**

Vsypte kvasnice do sterilní vody o minimální váze 10krát vyšší než váha samotných kvasnic při teplotě 25-29 °C.

Nechejte odpočinout 15 až 30 minut. Šetrně míchejte.

APLIKACE

Přidejte 5 až 10 gramů cukru na litr piva (pro docilení nasycení 2,5 až 5,0 g/l CO₂).

Nadávkuje rehydratované kvasnice do takto oslazeného piva, které by mělo mít teplotu 20-25°C.

Nasycení CO₂ bude dosaženo během 1 až 2 týdnů při udržované teplotě 20-25°C.*

Po ukončení refermentace může být pivo schlazeno, finální kulatost získá takto pivo po 2 až 3 týdnech.

* při teplotě 15°C může trvat déle než 2 týdny

TYPOVÁ ANALÝZA:

% sušiny:	94,0 – 96,5
Živé kvasničné buňky v balení:	> 19 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.