



# saFLAGER S-23

Składniki : Drożdże (*Saccharomyces cerevisiae*), czynnik rehydracyjny (emulgator) E491

## FERMENTIS

Jest to szczep dolnej fermentacji pochodzący z VLB (Versuchs und Lehranstalt für Brauerei Berlin) w Niemczech, rekomendowany do produkcji piw typu lager z nutami estrowymi i owocowymi. Szczep ten stosowany jest powszechnie w browarach przemysłowych.

### SUMA ESTRÓW



ppm przy 18°C w 12°C podczas pierwszych 48h fermentacji potem 14°C w EBC

### SUMA WYŻSZYCH ALKOHOLI



ppm przy 18°C w 12°C podczas pierwszych 48h fermentacji potem 14°C w EBC

### POZOSTAŁOŚĆ CUKRÓW



\* odnosi się do odfermentowania na poziomie 82%

### FLOKULACJA



TEMPERATURA FERMENTACJI: 9-22°C (48.2-71.6°F) optymalnie 12-15°C (53.6-59°F)

INSTRUKCJA DOZOWANIA: 80 do 120 g/hl dla zadawania w 12 – 15°C (53-59°F).  
Zwiększyć dawkę przy zadawaniu poniżej 12°C (53°F), aż do 200 - 300 g/hl w temp. 9°C (48°F)

### INSTRUKCJA REHYDRACJI

Rozsypać drożdże na powierzchni sterylnej wody lub brzezki o temperaturze 23°C ± 3°C (73°F ± 6°F) wziętej w ilości 10 krotnie większej niż masa drożdży.

Pozostawić na 15 do 30 minut. Delikatnie mieszać w ciągu 30 minut, i tak otrzymany krem zadawać do zbiornika fermentacyjnego. Alternatywnie, zadawać drożdże bezpośrednio do zbiornika fermentacyjnego utrzymując temperaturę brzezki powyżej 20°C (68°F). Stopniowo rozsypywać suszone drożdże po powierzchni brzezki upewniając się, że drożdże pokrywają równomiernie powierzchnię brzezki, tak, aby nie powstawały zbrzylenia. Pozostawić na 30 minut, potem wymieszać używając napowietrzania lub poprzez dodatek brzezki.

### TYPOWA ANALIZA

% sucha masa:	94.0 – 96.5
Żywotność komórek w opakowaniu:	> 6 x 10 <sup>9</sup> /g
Bakterie ogółem*:	< 5 / ml
Bakterie kwasu octowego*:	< 1 / ml
Lactobacillus*:	< 1 / ml
Pediococcus*:	< 1 / ml
Dzikie drożdże nie <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml
Mikroorganizmy patogene:	zgodnie z normą

\*kiedy drożdże są zadane w ilości 100 g/hl odpowiednio > 6 x 10<sup>6</sup> komórek żywotnych/ml

### PRZECHOWYWANIE

podczas transportu : produkt może być transportowany i przechowywany w temperaturze pokojowej w okresie nieprzekraczającym 3 miesięcy, bez wpływu na jego właściwości.  
W magazynie: przechowywać w temp. < 10°C (50°F), w suchym miejscu.

### OKRES TRWAŁOŚCI

24 miesiące od daty produkcji. Najlepiej użyć przed końcem – data na opakowaniu.  
Otwarte (napoczęte) opakowania powinny być szczelnie zapieczętowane i przechowywane w temperaturze 4°C (39°F) oraz zużyte w ciągu kolejnych 7 dni. Nie używać miękkich lub zniszczonych opakowań.

Suche drożdże Fermentis znane są z możliwości użycia ich w produkcji wielu odmian (stylów) piwa. W celu porównania naszych szczepów, przeprowadziliśmy wiele prób laboratoryjnych używając standardowych brzezek dla wszystkich typów drożdży oraz jednakowych (standardowych) temperatur fermentacji (dla Saflager 12°C przez 48h potem 14°C / dla Safale & Safbrew : 20°C)  
Skupiliśmy się na następujących parametrach: produkcja alkoholu, pozostałość cukru, flokulacja i kinetyka fermentacji.