

## SafAle™ S-33

Svrchní kvasnice s univerzálním použitím s neutrálním chuťovým profilem. Nízký stupeň prokvašení, které tyto kvasnice zajišťují, dává pivu požadovanou plnou chuť. Obzvláště vhodné jsou pro speciální svrchně kvašená piva a trapistická piva. Tyto kvasnice relativně dobře sedimentují, přičemž při sedimentaci netvoří shluky a při resuspenzi přecházejí do homogenního jemného zákalu.

**INGREDIENCE:** Kvasinky (*Saccharomyces cerevisiae*), emulgátor E491

| ESTERY CELKEM       | VYŠŠÍ ALKOHOLY CELKEM | ZBYTKOVÉ CUKRY  | FLOKULACE | SEDIMENTACE |
|---------------------|-----------------------|---|-----------|-------------|
| 27                  | 209                   | 25 g/l*   | -         | střední     |
| ppm při 18°P a 20°C | ppm při 18°P a 20°C   | *12g maltotriosity/l odpovídá stupni prokvašení na úrovni 70% |           |             |

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 15-20°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 nechte 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 <sup>9</sup> /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 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™ S-33 - Rev: NOV2016

The obvious choice for beverage fermentation    