啤酒酵母的活化方法

产品名称	啤酒酵母的活化方法
公司名称	济南金源啤酒原料有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	济南济南市市中区二环西路106医院丽都馨园14号
联系电话	86-053186020565 15666441576

产品详情

啤酒酵母的活化方法？济南金源啤酒原料有限公司专业人士来为大家简单指导：
依现市面最畅销的法国s-189为例，来简单说明：
法国s-189适用类型：拉格尔、比尔森。特性：下层发酵，凝聚性良好。适用发酵温度范围：9-15℃。
建议投放比例：80-120克/百升使用前活化温度（关键因素）：23±2℃。
活化方法：（以生产500升啤酒为例） 1.
先在约20公斤容器或保证杀菌条件良好的铁桶或塑料桶中加入5-10公斤23℃发酵用麦汁。 2.
将500克活性干酵母入（1）中。 3. 静置5分钟。 4.
轻微通风或人工搅拌几分钟目的在于将酵母与麦汁混合均匀。 5. 继续静置约30分钟。 6. 活化结束。
发酵： 1. 先将与麦汁接触的管道全部杀菌，包括周围环境。 2.
前期准备好后，直接将活化方法中（6）活化结束后的酵母通入发酵罐。
添加生产剩下的11℃490公斤发酵用麦汁。 3.
发酵开始，发酵温度控制12-12.5℃，其后的各种发酵过程及其酵母回收完全等同鲜酵
母，且酵母回收代数可达6-9代。 希望能给大家带来帮助，谢谢！ 济南金源啤酒原料有限公司专业供应
啤酒酵母等啤酒原料，产品齐全，质优价廉。服务热线：0531-86020565 15666441576张经理 qq1048300905
网址：http://www.jnjinyuan.com 欢迎广大客户来电咨询！