

# 啤酒干酵母S-189

产品名称	啤酒干酵母S-189
公司名称	济南德美生物技术有限公司
价格	850.00/包
规格参数	
公司地址	山东省济南市高新技术开发区未来商务中心
联系电话	15688889708

## 产品详情

啤酒干酵母S-189 850一包

产品简介:

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）： $23 \pm 2$  。

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。