

# 浓香型艾尔干酵母弗曼迪斯酯香型干酵母S-04

产品名称	浓香型艾尔干酵母弗曼迪斯酯香型干酵母S-04
公司名称	济南德美生物技术有限公司
价格	560.00/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

浓香型艾尔干酵母，弗曼迪斯酯香型干酵母S-04

产品简介:

适用类型: 艾尔酵母

特性: 其中S-04发酵结束后高度聚沉降。

适用发酵温度范围: 18-24 。

建议投放比例:50-60克/百升。

使用前活化温度(关键因素):  $27 \pm 2$

活化方法:(以生产500升为例)。

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28 发酵用的麦汁。
2. 将400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再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（6）活化结束后的酵母通入发酵罐。添加生产剩下的16-18 490公斤发酵用麦汁。
3. 发酵开始。

其后的各种发酵过程及其酵母完全等同鲜酵母,且酵母代数可达6-9代。