

比利时小麦酵母WB-06 啤酒干酵母WB-06

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 比利时小麦酵母WB-06 啤酒干酵母WB-06 |
| 公司名称 | 济南德美生物技术有限公司 |
| 价格 | 650.00/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

比利时小麦酵母WB-06 啤酒干酵母WB-06 小麦啤酒干酵母WB-06 啤酒酵母，500g，650元一包

产品简介：

产品简介：产地：比利时生产商：弗曼迪斯酵母有限公司原料：酵母，复水剂

特性：一种小麦啤酒发酵用的酵母，该酵母可产生小麦啤酒特有的细微酯味和酚味。

沉淀性：低 终端稠度：高

添加量：麦汁温度12-25 时接种50-80g/hl，最理想的麦汁温度为18-24 。活化方法：1.将干酵母轻轻撒到不少于其10倍重量的无菌麦汁或水中;2.活化温度为 27 ± 3 ；3.静置15-30分钟后；4.轻轻搅拌30分钟；5.将活化后的酵母乳液加到发酵罐中。贮存：低温干燥处储存，当袋内变软后请勿使用；开袋后必须密闭低温并7日内使用完。保质期：

参考包装袋上的日期前为佳。在建议的贮存条件下，从生产日期开始24个月。

基本分析：%干重量 94.0-96.5

包装活细胞 > 6×10^9 /克

总菌数* < 5/毫升

醋酸菌* < 1/毫升

乳酸菌* < 1/毫升

小球菌* < 1/毫升

非酵母野生菌* < 1/毫升

致病微生物 不得检出

*当干酵母接种在100克/hl，即 $> 6 \times 10^6$ 活细胞/毫升