

啤酒酵母 国产安琪酵母BF-16

产品名称	啤酒酵母 国产安琪酵母BF-16
公司名称	济南鲁丰啤酒原料有限公司
价格	.00/个
规格参数	安琪酵母:BF-16
公司地址	济南市工业北路69号
联系电话	0531-88990991 15165171940

产品详情

安琪酵母BF16 啤酒干酵母

菌种类型：酿酒酵母（*Saccharomyces Cerevisiae*）

产品特征：

该酵母在严格的卫生条件控制下，经纯扩大培养、分离干燥生产而成，整个生产过程严格执行国际公认的食品安全卫生法。该酵母经过多批次的啤酒中试和大生产应用，起酵速度，发酵过程平稳彻底，具有较强的综合发酵能力，酒体泡沫丰富持久，香气优雅细腻，发酵结束后酵母凝聚性能良好，是一款非常优秀的拉格啤酒酵母。

产品指标：

适宜发酵温度：10.0 ~ 20.0

发酵速度温和

凝聚性强

水分： 8%

活细胞数： 80亿cfu/g

野生酵母： 1000 cfu/g

菌落总数： 5000 cfu/g

推荐用量：

普通条件：0.5~1.0 g/l

特殊条件：1.0~3.0 g/l（低温等条件下）

建议用法：

取5-10倍酵母质量的温水或稀释后的麦芽汁（可用1/3的麦芽汁和2/3的水混合），调温至22-30℃，将所需酵母加入其中混合均匀，静置10-20分钟后即可实现酵母复水活化，将活化好的酵母悬浊液添加到待发酵的麦芽汁中循环均匀即可。

友情提示：

- 1.活化好的酵母悬浊液和待发酵的麦芽汁温差 ≤ 10℃，避免影响酵母活性。
- 2.尽早使用专用酵母启动发酵，减少野生酵母或有害生物污染风险。
- 3.酵母复水活化时间不超过30分钟，且不再无糖条件下长时间活化

规格：500克*20

包装：500g聚合铝质真空袋包装，500*20袋/箱，可依客户要求定制包装。

储存条件：原始包装条件下，低温（温度4-25℃）干燥处可保存24个月；打开包装后尽快用完，未用完的须密封储存（也不能超过2周时间）；避免长期存放于30℃以上的温度或潮湿环境中。