

# 进口酿酒酵母wb06比利时酵母WB-06

产品名称	进口酿酒酵母wb06比利时酵母WB-06
公司名称	济南鲁丰啤酒原料有限公司
价格	.00/个
规格参数	费曼迪斯:WB-06
公司地址	济南市工业北路69号
联系电话	0531-88990991 15165171940

## 产品详情

干酵母WB-06

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：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 $27 \pm 3$  ；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 >  $6 \times 10^9$ /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