

比利时原装进口干酵母us-05，精酿自酿啤酒05艾尔干酵母

产品名称	比利时原装进口干酵母us-05，精酿自酿啤酒05艾尔干酵母
公司名称	济南鲁丰啤酒原料有限公司
价格	.00/个
规格参数	
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US-05

产品简介：产地：比利时生产商：弗曼迪斯酵母有限公司

酵母来源：美国艾尔啤酒酵母

菌种特性：美国艾尔酵母品种，该酵母品种具有非常好的口感平衡性，生产啤酒双乙酰含量低，口感干净，清爽。 酵母沉降性：低到中等； 最终糖度：中等活化方法：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

建议添加量：麦汁温度12-25 时接种50-80/hl，最理想的麦汁温度为15-22 。

储存方式：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。

储存：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。