

浓香型艾尔弗曼迪斯酯香型干酵母S-04

产品名称	浓香型艾尔弗曼迪斯酯香型干酵母S-04
公司名称	威海德科生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省威海市文登市环山办岱韩路7-1号（注册地址）
联系电话	15550693598

产品详情

弗曼迪斯酯香型干酵母S-04，进口干酵母S-04，Safale S-04

优质干酵母S-04，干酵母Safale S-04

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 ± 2

活化方法:(以生产500升啤酒为例)。

- 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 49 0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回收完全等同鲜酵母,且酵母回收代数可达6-9代。

【干酵母S-04，优质进口干酵母S-04，干酵母S-04的批发，干酵母S-04的生产厂家，干酵母S-04的添加量，干酵母S-04的应用，干酵母S-04的价格】