

原装进口弗曼迪斯艾尔啤酒干酵母US-05

产品名称	原装进口弗曼迪斯艾尔啤酒干酵母US-05
公司名称	济南德美生物技术有限公司
价格	.00/个
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

原装进口弗曼迪斯艾尔啤酒干酵母US-05

名称：弗曼迪斯艾尔干酵母US-05

配料：干酵母(US-05)、乳化剂（山梨醇酐单硬脂酸酯）

产品规格：500g/包

原产国：比利时

特性：专门为小麦啤酒生产选育的一株酵母，该菌种可产生小麦啤酒中非常典型的细腻的酯香味。

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 。

发酵温度：建议发酵温度：15C - 24C。

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：低温干燥储藏（4-10 ）。原包装情况下保质期2年。

开封以后必须密封低温储存(4).变软或损坏的包装袋请勿使用。