

弗曼迪斯W-34/70啤酒干酵母拉格啤酒酵母

产品名称	弗曼迪斯W-34/70啤酒干酵母拉格啤酒酵母
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

法国弗曼迪斯W-34/70啤酒干酵母

产品简介：产地：比利时 生产商：弗曼迪斯酵母有限公司 该酵母菌种是一种非常出名的酵母菌种，他来自于德国魏恩著名的酵母菌株被广泛运用于全球的啤酒酿造行业。由于其工艺性能，该酵母是最常用的拉格啤酒酵母。沉淀：高。最后比重：中。建议投放比例：12C-15C：80-120克/百升 低于12C：200-300克/百升 使用前活化温度（关键因素）： 23 ± 3 适用发酵温度范围：9-15。

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 ，特种和艾尔酵母； 23 ± 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12-15 时接种80-120g/hl，当麦汁温度低于12 时，需相应增加添加量，麦汁温度9 时，添加量需增加至200至300g/hl。包装: 500克/包