

德科精酿优质小麦啤酒酵母比利时季节Belle酵母

产品名称	德科精酿优质小麦啤酒酵母比利时季节Belle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

比利时小麦啤酒酵母，进口季节Belle干酵母，比利时Belle酵母

【名称】：Belle Saison比利时季节啤酒酵母（500克原装大包）

【风格】：Belle Saison酵母产生的酯类和酚类物质，使啤酒带有水果味、胡椒味、辛香味和酯香味。

【菌种】：比利时

【酿制的啤酒种类】：Saison比利时季节啤酒、Biere de Garde、Belgian Style Beers比利时风格的啤酒。

【用量】：建议干酵母的添加量为0.5-1g/L冷麦汁，在1g/L添加量下酵母数可达到 5×10^6 /毫升以上。

【温度】：Belle Saison酵母适用于在15（59）-35（95）下发酵，最好采用。

【性状】：Belle

Saison酵母有很好的凝聚性，在较低温度（1-3 /34-37）下或用啤酒澄清剂，酵母可较好的沉降。

【瓶内发酵特性】：Belle Saison酵母瓶内发酵的添加量为0.1g/L啤酒，可使活性酵母浓度达 1×10^6 /毫升以上。酵母添加量可根据啤酒强酒精度烈和瓶内二次发酵啤酒特点调整。Belle Saison酵母可用于酒精度最高达14% v/v啤酒的瓶内发酵，在冰箱中储存啤酒时，酵母会沉降到瓶底，形成一层较紧密的酵母层。如需要更好瓶内二次发酵风味，建议使用CBC-1酵母

【贮存】：低温干燥储藏（4-10）。未开封情况下保质期2年。

【用法】：

活化后添加（效果更好）

活化温度 $27 \pm$

3，将酵母粉加入其10倍重量的水中【灭菌的自来水、冷却的煮沸水（不能用蒸馏水）和弱麦汁（2-6oP/OG1.008-1.024）】，搅拌均匀，静置30分钟后即可加入发酵液。