

德科精酿供应优质进口拉曼诺丁汉酵母艾尔啤酒干酵母

产品名称	德科精酿供应优质进口拉曼诺丁汉酵母艾尔啤酒干酵母
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

进口拉曼诺丁汉酵母艾尔啤酒干酵母

1.菌种来源

诺丁汉干酵母产品的原菌株来自于英国的一个商业菌种，目前很多商业啤酒厂正利用此酵母生产应该风格的啤酒。我们采用独创的酵母繁殖和干燥工艺，保证干酵母产品方便使用及可靠的生产出品质好的啤酒。此产品符合ISO9002质量管理要求，在加工过程中不添加任何色素、防腐剂及其他非自然的物质。

2.生化特性 *此菌株属于酿酒酵母属 *属啤酒发酵酵母 *诺丁汉酵母分析指标

干物含量 93%~95% 活酵母数 5×10^9 每克干酵母

野生酵母数 $< 1/10^6$ 酵母细胞数（赖氨酸法）* 细菌数 $< 1/10^6$ 酵母细胞数*

*上市的产品都经过严格的检验 依照ASBC和EBC分析方法 3.酿酒特性

*酵母启动快，发酵旺盛，在17 以上时4天即可结束主酵。 *适用于高发酵度工艺，10~15 时下面发酵，15~22 上面发酵，可生产外观发酵度最高达108（Plato）的高发酵度酒。 *发酵速度、发酵时间、发酵度高低取决于酵母的接种浓度、酵母处理方式，发酵温度和麦汁中营养成分的组成。

*在发酵结束凝聚，降温和采用鱼胶及其他絮凝剂方法可加速酵母沉降。

*产生的酯香清淡，酒体柔和。在正常发酵时不会产生不良风味。

*诺丁汉最好在推荐的方法下溶解，在传统的上面发酵温度下发酵出上面发酵啤酒。

*诺丁汉酵母用于生产下面啤酒时，在低温下生产出合适的发酵度，需要调整酵母添加量。 4.使用方法

*将100g活性干酵母加入到100L的麦汁中，酵母的浓度达到5~10百万/毫升。使用时根据啤酒种类和生产工艺调整接种量。建议接种量0.5~1克/升麦汁。 *将酵母撒在10倍酵母重量的干净无菌的30~35 水上。

注意：不能用麦汁、蒸馏水和反渗透水，否则使酵母活性降低。特别注意不能搅拌。静置15分钟后开始搅拌，让酵母充分浸润后在30-35 环境下再静置5min。后迅速调整到麦汁温度准备接种。 *缓慢添加冷麦汁来降低酵母温度，降温速率控制在5分钟10度。不得自然降温，这样长时间降温会使得酵母活力降低。 *温度骤变超过10 会造成酵母小菌落突变，此突变会造成发酵延缓或发酵不完全，进而产生不良风味物质。 *诺丁汉英国风格酵母很好地适应活化环境。酵母细胞内储备有充足的碳水化合物和不饱和脂肪酸，可以保证酵母旺盛的生长；所以麦汁中不需要充氧即可发酵。 5.储存

*所有活性干酵母必须储存在8 以下干燥避光环境中，并保证所有包装完整密闭。

*未开封的酵母在8 时每年损失25%的活性，而在22 时，每年损失50%活性。 *暴露在空气中时，诺丁汉酵母很快失去活性。不要使用包装漏气的500g和11g包装的酵母产品；打开的包装要迅速密封，储存在4 以下干燥环境中，并要在3天内用完。 *不要使用过期的酵母。