

# 进口比利时拉格干酵母 弗曼迪斯S-23酵母 黑啤酒干酵母

产品名称	进口比利时拉格干酵母 弗曼迪斯S-23酵母 黑啤酒干酵母
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

弗曼迪斯拉格干酵母S-23，进口比利时拉格干酵母

名称：弗曼迪斯拉格干酵母S-23

生产商：弗曼迪斯酵母有限公司

净含量：500g

原产国：比利时

配料：干酵母(S-23)、乳化剂（山梨醇酐单硬脂酸酯）

酵母特性：这种下面发酵酵母源于德国的VLB(柏林)。已知代码RH。该菌种在西欧啤酒厂广泛使用，适用于酿造具有水果香和酯香的淡色啤酒。酵母沉降性：高。最终糖度：中。

添加量：发酵温度为12度—15度时添加量80至120g/hl。发酵温度为12 以下时需适当增加接种量，9 时，达200至300g/hl。

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。

保质期：在建议储存条件下，保质期2年。

添加方法：a) 活化后添加活化温度 $27^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ （ $73^{\circ}\text{F} \pm 6^{\circ}\text{F}$ ），将酵母粉开封后轻轻撒与其10倍重量的无菌水或麦汁中。当酵母变成酵母乳的状态后（这大约需要15至30分钟）时，轻轻搅拌30分钟后即可。b) 直接添加将麦汁温度调整至 $20^{\circ}\text{C}$ （ $68^{\circ}\text{F}$ ）以上，将酵母粉轻轻撒与部分麦汁中，使其在麦汁中均匀分散，避免成团。放置30分钟后，将剩余的麦汁添加到发酵罐中，并调整麦汁温度至发酵温度。并

使用无菌空气将满罐麦汁充分混匀。

公司专业从事啤酒原辅料生产经营多年，是国内啤酒原辅料品种齐全的供应商。产品涵盖各种进口麦芽，烘焙麦芽，各种进口干酵母和酒花。工厂生产的麦芽产品涵盖基础麦芽及各系列特种麦芽，有小麦芽，大麦芽，浅色深色焦香麦芽，黑麦芽，咖啡麦芽，结晶麦芽等种类；啤酒酵母涵盖国内外各系列品种，常用的国产安琪活性酵母BF16,CS31及CN36等；进口弗曼迪斯系列S-189，S-04，S-33，S-23，WB-06，W-34/70，US-05等，拉曼系列诺丁汉，季节，钻石和慕尼黑等啤酒专用干酵母；酒花涵盖德国，美国，新西兰，捷克系列酒花，如德国马革努门，佩勒，哈拉道等；美国世纪，西楚，亚麻黄，努格特，奇努克，西姆科，芭乐西，卡斯卡特等；捷克萨兹，扑来米特，斯拉德克等系列酒花；公司经营种类齐全，品质保证，发货及时。