

弗曼迪斯特种干酵母T-58 辛辣酯香干酵母 高酒精度干酵母

产品名称	弗曼迪斯特种干酵母T-58 辛辣酯香干酵母 高酒精度干酵母
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

弗曼迪斯特种干酵母T-58 辛辣酯香干酵母 高酒精度干酵母

名称：弗曼迪斯特种干酵母T-58

生产商：弗曼迪斯酵母有限公司

配料：干酵母(T-58)、乳化剂（山梨醇酐单硬脂酸酯）

产品规格：500g/包

原产国：比利时

成分：酵母粉

特性：一株非常特殊的酵母，在产生非常好的酯香味同时会有一些辛辣香味。酵母沉降性：中等。最终糖度：高。还建议用于瓶装啤酒。还可用于瓶装啤酒的发酵。该菌种发酵性能优异，酒精含量可达7.5%(V/V)，甚至可高达11.5%(V/V)。

发酵温度：建议发酵温度：15C - 24C。

添加量：前发酵中50 g/hl至80 g/hl。 瓶装中2.5 g/hl to 5.0 g/hl

添加方法：a) 活化后添加活化温度 $27C \pm 3C$ ，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 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。

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℃），并且在7天内使用。

保质期:参考包装袋上的结束日期前为佳。