



FERMOCEL SB

酵母营养素



→ 技术说明

Fermocel SB是用于啤酒酿造中的发酵调节剂和催化剂。

Fermocel SB为酵母的发育、生长和维持生物活性提供了必不可少的矿物质元素和维生素。使用Fermocel SB，能够提高发酵速率，使发酵周期缩短近2天、使48小时内代谢的糖类翻倍增加。发酵速率的提高在特定高浓啤酒（13-14°P），特别是超高浓啤酒（17-18°P）中最为显著。

为酵母的发育、生长和维持生物活性提供了必不可少的矿物质元素和维生素。使用Fermocel SB，能够提高发酵速率，使发酵周期缩短近2天、使48小时内代谢的糖类翻倍增加。发酵速率的提高在特定高浓啤酒（13-14°P），特别是超高浓啤酒（17-18°P）中最为显著。

发酵环境的优化，能够减少挥发性酸和双乙酰的产生。发酵结束时，浊度通常可降低至正常值的一半。使用本产品不会影响啤酒的泡沫或泡持。

Fermocel SB的可溶性成分能够被酵母完全代谢，非常符合啤酒纯净度的要求。

→ 成分和技术特征

长链多糖纤维素、磷酸氢二铵和硫酸铵、盐酸硫胺素（维生素B1）、无水硅胶、化学惰性助滤剂。

→ 用量

25-100 g /百升麦汁。

→ 使用说明

按照10:1的比例，将所需用量的营养素加入无菌水中，制备成混悬液。制备后立即通过计量添加泵将混悬液连续添加至麦汁中。

→ 包装形式和储存方法

存放于低温干燥处。

5 kg /包。

25kg /包。

