



FERMO R03

高性能的瓶中二次发酵酵母



→ 技术说明

Fermo R03是一种专门用于桶装发酵和瓶装二次发酵的活性干酵母 (ADY)，酒精耐受度高、发酵速率快、沉降性能强。**Fermo R03**不会代谢麦芽三糖，有利于瓶中二次发酵啤酒外加糖添加量的稳定和标准化。沉降后酵母颗粒能够紧紧的收在瓶底/桶底，在提高产量方面和优化质量方面，这都是非常理想的状态。

感官中性，能够保留主发酵的风味特点和来自特种麦芽、酒花或香料等原料的原有特质。

本酵母以其高活性能确保瓶装发酵的水平 and 最终产品的质量 (酒精度Alc.、二氧化碳含量CO₂, pH值pH, 氧含量O₂)

→ 成分和技术特征

物理及微生物参数

干物质含量(%): 95 (+/-1)
 活细胞数(ufc/g) 菌群数/克: 2,0 x 10¹⁰
 野生酵母数(ufc/g) 菌群数/克: 无
 醋酸菌数(ufc/g) 菌群数/克: 无
 乳酸菌数(ufc/g) 菌群数/克: < 低
 1.0 x10⁵大肠杆菌数(ufc/g) 菌群数/克: 无

AEB集团的实验室配备了生物发酵罐，用于分析所有菌株和各批次产品。

→ 用量

添加量: 5-7克每百升过滤的啤酒
 4-5克每百升未过滤的啤酒
 8-10克每百升印度爱尔啤酒 (IPA)
 或酒精度大于7.5%的啤酒

不同糖添加量的二氧化碳生成值

用量	二氧化碳	压力	酒精度
3 g/L	1.44 g/L	X	0.18%
5 g/L	2.40 g/L	0.70 bar	0.30%
7 g/L	3.36 g/L	1.30 bar	0.35%
9 g/L	4.32 g/L	2.00 bar	0.50%
12 g/L	5.76 g/L	3.00 bar	0.60%

→ 使用说明

复水活化

取一定量的干酵母加入无菌水中，水量为酵母量的10倍-20倍，水温在18°C-20°C之间。复水时，最好低速搅拌20分钟。

可以添加**Fermoplus GSH**作为营养物质，从而提高酵母活力；也可使用Reactivateur 60/B酵母活化罐，从而使复水活化取得最佳效果。





FERMO R03

→ 其他信息

在啤酒酿造中使用干酵母的优点

由于存在较高的污染风险（特别是在繁殖阶段），各种酵母菌株的管理及其繁殖情况的监测是啤酒酿造所面临的主要问题。这就是使用活性干酵母菌株（ADY）的众多优点所在：降低微生物风险，缩短发酵周期，复水活化30分钟即可使用。

→ 储存方法和包装形式

在避光、干燥、无异味处存放，保存于原始密封包装内。存储温度最好低于20°C，不要冻结。于包装显示的日期之前使用。开袋后立即使用。

500克/包，每箱500克*2包。

500克/包，每箱500克*20包。

