



FERMOALE AY4

美式艾尔酵母



→ 技术说明

Fermoale AY4是一种特殊的酵母菌株，适用于上面发酵法的啤酒酿造。Fermoale AY4源自美国，现在为商业化啤酒酿造所广泛使用。

Fermoale AY4具有出色的发酵能力，发酵速度非常快。发酵后获得的香气很干净。**Fermoale AY4**在发酵结束时具有良好的沉降性，其沉降性还可以通过使用二氧化硅溶胶澄清剂**Spindasol SB3**得到进一步改善。极限发酵非常高，双乙酰还原速度极快。发酵时间取决于酵母用量、繁殖方式和发酵温度。

→ 成分和技术特征

酵母（酿酒酵母Saccharomyces Cerevisiae）

干物质含量: 95%

野生酵母数: 无

细菌总数: <3/mL

乳酸菌数: <1/mL

→ 用量

标准剂量比为60-80克/百升。推荐剂量（克/百升）随温度降低而增高。

→ 使用说明

繁殖方法：按照1:10的比例，将酵母溶解在温度为28-30°C的无菌水中并静置20分钟，然后搅拌均匀，使酵母在水中均匀悬浮。逐渐冷却至与发酵相同的温度，同时加入少量麦汁，然后将奶油状酵母糊浆直接加入发酵罐中。也可以在发酵容器中，将酵母分洒在麦汁表层，然后通过充氧将酵母与麦汁进行混合。

→ 其他信息

标准发酵温度为16-22°C。

→ 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，不要冷冻。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。

