



FERMOALE

艾尔酵母，产生典型柑橘风味酯香



→ 技术说明

Fermoale具源自英国，是酿酒酵母（*Saccharomyces cerevisiae*）型酵母菌株，适用于采用上面发酵法的特定品种的啤酒酿造。

→ 成分和技术特征

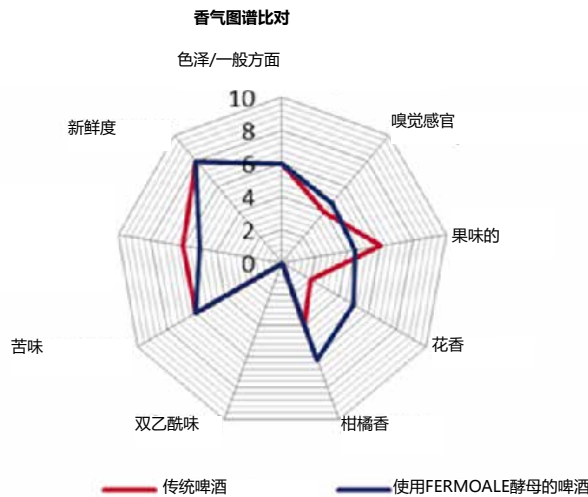
酵母（酿酒酵母*Saccharomyces Cerevisiae*）、活化液

物理及微生物参数

干物质含量 (%) :	95 (+/-1)
活性酵母数 (ufc/g) :	> 7x10 ⁹
野生酵母数 (u/mL) :	< 1
醋酸菌数 (u/mL) :	< 1
乳酸菌数 (u/mL) :	< 1
大肠杆菌数 (ufc/g) :	0

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

Acetaldehyde乙醛	0
Ethylacetate乙酸乙酯	90.7
Isobutylacetate异丁酯	0.173
Isobutanol异丁醇	31.805
Isoamylacetate乙酸异戊酯	3.73
Isoamyl alcohol异戊醇	110.0
Ethylcaproate己酸乙酯	0.306
Ethylcaprylate辛酸乙酯	0.105
2.3 butane-dione 2,3丁二酮	28.6
2.3 pentadione 2,3戊二酮	21.6



发酵速度:	快速
发酵温度:	> 12°C
麦汁极限发酵度:	72,5%
生产极限发酵度:	72%
酒精度:	4,60%
密度:	1,011 g/cm ³
热量:	(Kcal/100)
硫化氢产生量:	低
沉降性:	强
醇酯比:	1.0

→ 用量

12°P至16°P麦汁添加量为60-100克/百升。
 发酵温度为18°C 至25 °C。

酵母添加量可能需要随发酵温度的降低而增加。





FERMOALE

→ 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20-30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。

→ 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。

