



FERMOLAGER Berlin

柏林酵母：适用于下面发酵法的干酵母



→ 技术说明

Fermolager Berlin是一种用于下面发酵法的酵母，尤其适用于Pils或Lager型啤酒的生产。Fermolager Berlin源自柏林的德国大学，沉淀性高，产生的酯类带来丰富的果香气味，突显Lager型啤酒的特质。发酵度约为80-85%。

→ 成分和技术特征

酵母（酿酒酵母Saccharomyces Cerevisiae）

干物质含量: 95%
活性酵母数: >1x10⁹/g
野生酵母数: Abs 无
细菌总数: <3/mL*
乳酸菌数: <1/mL*

*例如：当干酵母添加量为100克/百升时，活性酵母数量为> 6×10⁶个/毫升。

→ 用量

复水活化剂的使用量根据发酵温度确定，推荐剂量（克/百升）随温度降低而增高。温度在12-15°C时，推荐剂量为80-100克/百升；在较低温度（10-12°C）时，推荐剂量为150克/百升。高酒精度情况下，建议使用酵母营养盐**Fermocel SB**。

→ 使用说明

按照1: (10-20) 的重量比，将酵母与无菌麦汁或无菌水混合，静置30分钟，使混合液体形成奶油状糊浆。在约18-20°C的温度下轻轻搅拌，然后将酵母糊浆直接加入发酵罐中。如果条件允许，可以使用专业系统以实现酵母糊浆的连续添加。也可以从麦汁由回旋沉淀转到发酵罐开始，在发酵罐中将酵母分洒在麦汁表层，从而形成酵母与麦汁的混合液

温度：标准温度为10-15°C。也可以在发酵过程中改变温度，酵母在较低温度下产生酯类，在较高温度（14°C）下产生双乙酰。发酵温度对成品啤酒风味的形成起到关键作用。

→ 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。

