



FERMO Brew Citrus



用于生产特种啤酒的酵母，生成柑橘和草本的香气

→ 技术描述

FERMO Brew Citrus 是一款通过杂交获得的芳香型酵母。可用于生产特种啤酒，特点为具有柑橘和草本的特殊风味。由于对营养物质需求不高，这款酵母在发酵早期就可表现出令人愉悦的感官特征。为了获得更丰富的柑橘和草本香气，我们建议 **FERMO Brew Citrus** 添加酵母营养物质。

→ 组成和技术特性

菌株: *Saccharomyces cerevisiae*.

活性干酵母 (ADY) 及乳化剂E-491

微生物和物理参数：

活酵母	> 10 x 10 ⁹	cfu/g
其它酵母数	< 10 ³	cfu/g
霉菌数	< 10	cfu/ml*
醋酸菌数	< 10 ²	cfu/ml*
乳酸菌数	< 10	cfu/ml*
大肠杆菌数	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	缺席 / 25g	cfu/g

*接种量 100g/hl 的酵母

干物质含量 (%): >92

估计的表观衰减。65-69%*

*在正常重力麦芽汁12°柏拉图100%大麦麦芽时

→ 用量*

11-16°C 温度下25-50 g/hl

FERMO Brew Citrus



→ 使用说明

直接添加酵母:

根据您的啤酒酿造工艺，在您所选定的主酵温度下将酵母直接添加至发酵罐中。

其它可选建议:

将酵母按1:10溶解于11-16°C的无菌水或麦汁中，静置20分钟。然后充分混合以获得均匀的酵母悬浮液。慢慢加入发酵温度的麦芽汁以使酵母悬浮液适应发酵温度。最后将混合液加入发酵罐。

其它可选建议:

与上述步骤相同，可以添加 **FERMOPLUS® GSH** 从而提高酵母活性 并在发酵阶段添加 **Endozym AGP 120** 酶以增加可供发酵的糖类。

→ 附加信息

酵母SO₂敏感性

使用活性干酵母的好处

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，缩短酵母蛰伏期，在一小时内即可获得有活性的酵母。

→ 储存及包装

在避光、干燥、无异味处存放，保存于原始密封包装内。最佳存储温度为20°C以下。不要冷冻。开袋后立即使用。
保质期: 36个月

500 g /包，每箱500 g *2包

*请注意: 建议用法可能会根据酿造商的工艺条件而有所变化。包装形式也因不同的国家或地区而存在差异。有关具体的用法和包装形式，请联系我们的技术销售专家或您的区域代表

参考: FERMO_BREW_CITRUS_TDS_CN_2281022_BEER_China