



## FERMOALE NEW-E



用于酿造新英格兰IPA(NEIPA) / 浑浊 IPA / 多汁 IPA, 双倍浑浊 IPA 和浑浊淡色艾尔的活性干酵母。

### → 技术描述

上面发酵型酵母，非常适合酿造新英格兰IPA，双倍浑浊 IPA和浑浊淡色艾尔啤酒。酿造的啤酒香气平衡，具有热带水果香气且余味甜美。酵母产生的发酵香气可以与酒花完美结合。  
是一款非常完美的用于生产新英格兰IPA或浑浊淡色艾尔的酵母菌株。

### → 成分和技术特性

酵母菌种：酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*

#### 微生物指标

Viable yeasts 活性酵母数	> 5 x 10 <sup>9</sup>	cfu/g
Other Yeasts 其他酵母数	< 10 <sup>3</sup>	cfu/g
Moulds 霉菌数	< 10	cfu/ml*
Acetic Bacteria 醋酸菌数	< 10 <sup>2</sup>	cfu/ml*
Lactic bacteria 乳酸菌数	< 10	cfu/ml*
Coliforms 大肠菌群数	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i> 大肠杆菌数	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i> 金黄色葡萄球菌数	< 10	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	Assenza / 25g	cfu/g

\* 按酵母接种量100g/hl计算

#### 酿造参数

啤酒风格: 适合所有浑浊型啤酒及“果汁感”啤酒的酿造 (例如 新英格兰 IPA / 浑浊 IPA / 多汁 IPA, 双倍浑浊 IPA 及 浑浊淡色艾尔啤酒).

发酵温度：16-23°C.

外观发酵度: 75-80%

絮凝性和沉降性：中下

酒精耐受性：9-11%

H<sub>2</sub>S 产量：低

STA1: 负

# FERMOALE NEW-E



## → 建议用量\*

50-80 g/hl 的冷麦汁，发酵温度 16-23°C.

## → 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本酵母直接添加至发酵罐中。

### 复水活化：

按照 1:10 的比例，将酵母加入 18°C-25°C 的无菌水或麦汁中。低速搅拌 20 分钟，然后将酵母液直接添加到发酵罐中。

### 其它可选建议：

按照上述其中一种方式，添加 **FERMOPLUS® GSH** 作为酵母营养物素，从而提高酵母活力。

## → 其它信息

### 使用活性干酵母的好处

酵母菌株的管理和繁殖是啤酒生产的关键点。污染的风险非常高，特别是在繁殖阶段。因此，使用活性干酵母 (LSA) 非常有利：可以降低微生物风险、缩短潜伏期、在不到一小时内即可获得充满活性的酵母。

## → 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：建议用量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。