

FERMOALE German K-科隆酵母

用于酿造上面发酵啤酒的活性干酵母

啤酒类型

传统的 **Kölsch** 和 **Altbier** 风格；以及一系列注重中性和纯净麦芽特性的啤酒，如奶油啤酒和加州普通啤酒（一种高温发酵的拉格啤酒）。

香味和风味特征

中性的口感使麦芽的特性得以充分体现，并带来干爽干净的余味。双乙酰含量极低，带有梨、苹果和柑橘的微妙酯类香味。

酿造特性

酵母菌种	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
酵母菌的起源	Germany德国
外观发酵度	75-80% 中等
发酵温度	13-21°C 55-70°F
絮凝沉降性	中等
酒精耐受度	11% ABV
总酯	低
H ₂ S（硫味）	低
POF（酚类香味）	负
STA-1	负

微生物特性

活性酵母数	> 5 x 10 ⁹	cfu/g
其他酵母数	< 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*
大肠菌群数	< 1	cfu/g
大肠杆菌数	< 10	cfu/g
金黄色葡萄球菌数	无检出/25g	cfu/g
沙门氏菌数	无检出/25g	cfu/g

*按酵母接种量 100 g/hl计算

AEB 啤酒酵母经过严格的高标准测试，只有在所有质量、安全和可靠性参数均合格的情况下才会投放市场。



Reference: FERMOALE_GERMAN_K_TDS_ZH_2220323_BEER_China

技术说明书

接种量/添加量

直接加入发酵罐中的麦汁，加入量为 50 - 80 克/百升

发酵温度13-21°C

接种量取决于酿造工艺条件，并将影响发酵性能和啤酒的最终口味。

高比重、高辅料或高酸度发酵可能需要更高的接种量和添加酵母营养素。

储存

尽可能使用真空密封包装，在干燥无味的条件下储存，温度控制在 4°C。

禁止暴露于空气中，切勿冷冻。

打开包装后，酵母应立即使用。

保质期为自生产日期起 36 个月。

请勿在包装上显示的有效期后使用。

包装

500克/包，每箱500克*20包。

如需更小或更大量的产品，请与您当地的销售代表联系，或通过 aeb-group.com 访问 AEB Brewing 电子商务平台。

联系我们

如需了解更多信息，请发送电子邮件至aebshanghai@aeb-group.com 或访问我们的网站 aeb-group.com
AEB 集团是酿酒饮料和食品行业酵母、发酵、酶制剂、过滤和生物技术的领跑者

应用

一般建议将活性干酵母直接投放到麦汁中，无需复水活化。

如果直接投放不可行，则可将酵母复水活化后以液体形式投放。

复水时，按 1:10 的比例将干酵母溶解在无菌水或麦汁中，温度为 13-21°C。轻轻搅拌并静置约 20 分钟。再次轻轻搅拌，然后加入发酵罐中冷却的麦汁中。

为避免酵母应激，确保温度波动最小。

食品安全

本产品非转基因。

本产品不含过敏原。

如需了解更多信息，请参阅产品安全数据表 (MSDS)，或联系 AEB 集团质量控制部。

