АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

SafLager™ W-34/70



ИДЕАЛЬНЫ ДЛЯ НЕЙТРАЛЬНОГО ЛАГЕРА

КЛЮЧЕВЫЕ МОМЕНТЫ

Этот известный штамм от Weihenstephan широко используется в пивоварении. SafLager™ W-34/70 производит нейтральный ферментационный характер, дающий чистоту и нейтральность профиля пива. В зависимости от условий, могут присутствовать легкие фруктовые и цветочные тона.

Ингредиенты: дрожжи (Saccharomyces cerevisiae), эмульгатор E491.

Fermentis by Lesaffre

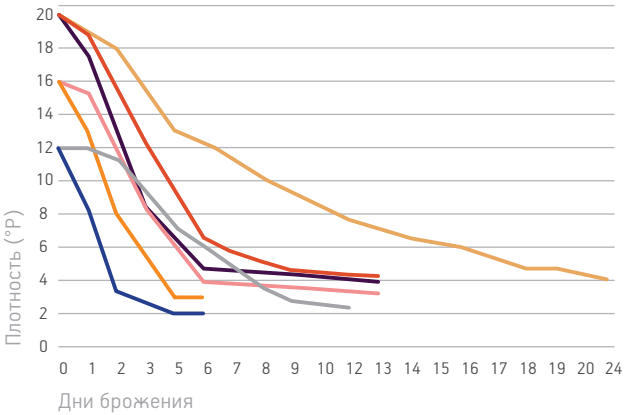
E2U EASY USE by Fermentis

SafLager™ W-34/70

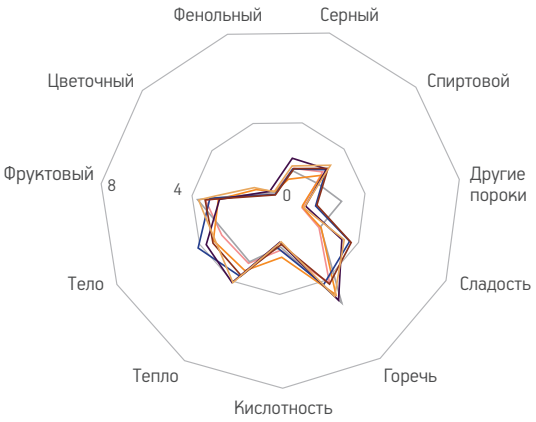
УСЛОВИЯ БРОЖЕНИЯ

Код	Плотность	Температура (°C)	Дозировка (г/гл)
C1	12	20	100
C2	16	20	100
C3	16	16	100
C4	20	12	100
C5	20	16	100
C5*	20	16	200
C6**	12	12	25

ФЕРМЕНТАЦИОННЫЙ ПРОФИЛЬ



СЕНСОРНЫЙ ПРОФИЛЬ



ВЫВОДЫ

- Достаточно нейтральный.
- Очень устойчивый и стабильный при различных условиях.
- Обеспечивает более быстрое брожение при повышении температуры, без влияния на вкус.

Еще больше информации на www.fermentis.com

Fermentis by Lesaffre