АКТИВНЫЕ СУХИЕ ДРОЖЖИ

SafAle™ BE-256



ОЧЕНЬ АРОМАТНЫЕ ДРОЖЖИ

КЛЮЧЕВЫЕ МОМЕНТЫ

Активные сухие дрожжи рекомендованы для сбраживания множества Бельгийских сортов, таких как Аббатские стили, известные за их фруктовость и высокое содержание алкоголя. Штамм сбраживает очень быстро и показывает сильную ферментативную ароматику. Чтобы стабилизировать ароматический профиль к концу брожения, рекомендуем собирать дрожжи сразу же после основного брожения.

Ингредиенты: дрожжи (Saccharomyces cerevisiae), эмульгатор E491.

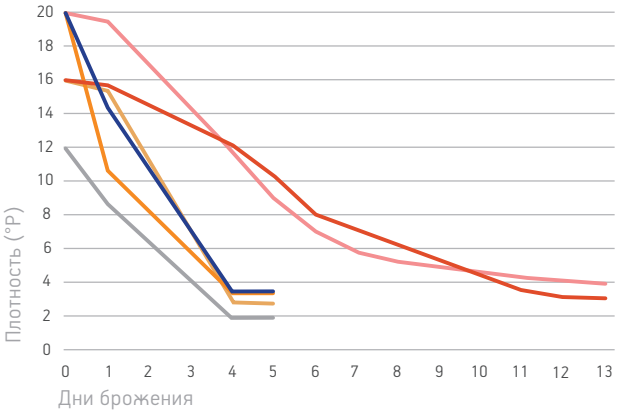
Fermentis by Lesaffre

E2U EASY USE by Fermentis

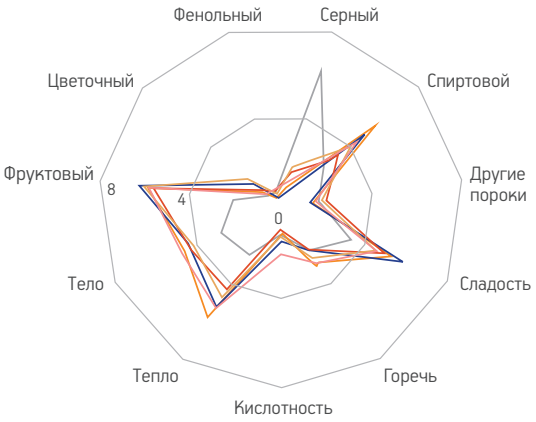
УСЛОВИЯ БРОЖЕНИЯ

Код	Плотность	Темпе-ратура (°C)	Дозировка (г/гл)
C1	20	24	50
C2	20	24	100
C3	20	16	25
C4	16	20	25
C5	16	12	50
C6	12	20	100

ФЕРМЕНТАЦИОННЫЙ ПРОФИЛЬ



СЕНСОРНЫЙ ПРОФИЛЬ



ВЫВОДЫ

- Обеспечивает фруктовый аромат при различных условия брожения, особенно при высокой плотности и повышенных температурах.
- Этот штамм идеально подходит для крепких и обладающих богатым букетом Бельгийских элей.

Еще больше информации на www.fermentis.com

Fermentis by Lesaffre