

活性酿酒干酵母

Low Alcohol

产品信息

专利申请中

成分: 酵母、乳化剂 (E491)。

包装时的典型分析:

酵母干重%	> 93%
活酵母计数 (cfu/g)	> 6.0E+09
非酿酒酵母	每一百万个酵母细胞<1 cfu
细菌总数	每一百万个酵母细胞<1 cfu

包装: 500 克真空包装、10 公斤真空包装和 11.5 克小袋。

保质期: 自生产日期起三年

储存条件: 产品应储存在 4–10°C (39–50°F) 的干燥环境中。真空包装在密封破损前包块是硬的。开封后, 如未完全使用, 应重新密封, 储存于 4°C (39°F) 的环境中, 并在五天内用完。

酵母投料率: 接种率会根据麦汁的原始比重以及酿造条件而变化。我们建议每毫升每°P浓度的麦汁至少接种50万个活细胞。接种量为50克/百升时, 每毫升麦汁至少可达到360万个活细胞。

酵母可以直接干酵母投放, 但如果喜欢复水溶解, 请按照以下步骤操作:

安全措施:

1. 准备补液培养基: 酵母重量的10倍 (500克包装需5升), 使用无菌麦汁 (<5°Plato) 或28–35°C (82–95°F) 的无菌水, 最佳温度为30°C (86°F)。请勿使用去离子水。
2. 用无菌剪刀打开500克包装。轻轻撒在液体表面, 避免结块。
3. 轻轻搅拌, 静置15–20分钟。缓慢的复水过程有助于酵母膜的重塑。
4. 切勿使酵母受到温度冲击: 通过添加麦汁, 将复水酵母的温度调整到与待接种麦汁温度相差 5°C (9°F) 以内。
5. 轻轻搅拌并静置5–10分钟。
6. 充分搅拌后, 倒入麦汁中开始发酵。复水后的酵母 请在复水后30分钟内使用。

重要提示:

1. 需要进行巴氏杀菌以确保产品稳定性。
2. 为提高产品稳定性, 最终啤酒的pH值应低于4.5, 理想情况下应低于4.2。
3. 不建议对该酵母产品进行回收重复使用或扩大培养使用



扫描此处

获取更多信息

源于精酿爱好者,
出自精酿匠人之手

Pinnacle 高品质活性酿酒干酵母

其性能与液体酵母相当。此外, 它是一种实用、稳定且经济高效的选择。

表现发酵度:

10-20%

投料率:

50 g/hL

发酵温度:

18–22°C (64–77°F)

发酵速率:

非常快

絮凝:

中等的

POF 特性:

阴性

酒精生产:

每°P麦汁产生酒精
+/- 0.1 ABV

双乙酰还原:

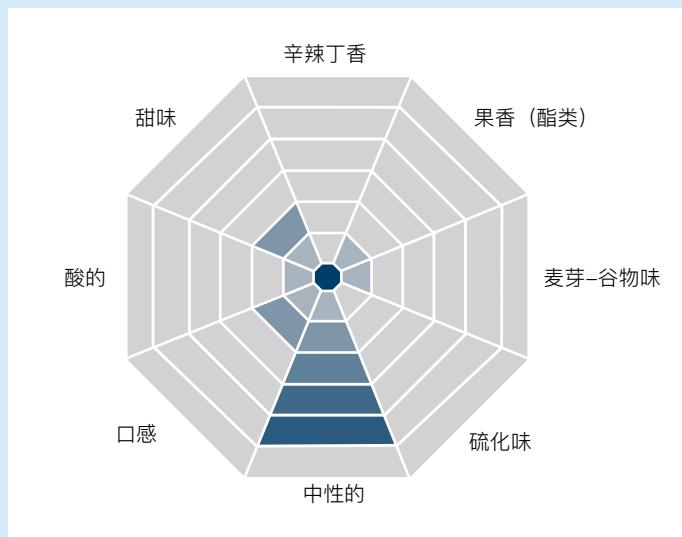
快速地

芳香贡献:

Pinnacle Low Alcohol 是一款麦芽糖阴性酵母, 专为酿造纯净低酒精啤酒而精心挑选的菌株, 其麦芽汁味和谷物味极低。香气纯净无酚类异味, 适用于酿造各种风格的啤酒

啤酒风格:

IPA、NEIPA、拉格、淡色艾尔啤酒、世涛



所提供的信息基于我们的研究和商业测试, 是对产品性能的一般评估。本文所包含的任何内容均不代表制造商应承担法律责任的保证或担保。本规范以及 AB Biotek (Mauri Products Limited 的一个业务部门) 提供的任何其他书面说明设定了 Pinnacle 低醇酵母的使用参数。将 Pinnacle 低醇酵母用于本规范和 AB Biotek 的任何其他书面说明中未列出的任何用途, 风险完全由您自行承担, AB Biotek 不承担任何责任。AB Biotek 指示的任何 Pinnacle 低醇酵母的性能水平都以您始终遵守该规范和 AB Biotek 发布的任何其他书面说明为前提。

© 2025 AB MAURI / 日期: 2025年10月 / www.abbiotek.com