



FERMO Brew Acid



用于生产酸啤酒的活性干酵母

→ 技术描述

FERMO Brew Acid 酵母是一种适用于生产所有类型酸啤酒的天然酵母菌株（耐热拉茜斯酵母 *Lachancea thermotolerans*），能使啤酒以全新、易于复制的方式进行酒精发酵并产生乳酸。

FERMO Brew Acid 酵母提取自法国著名葡萄酒产地勃艮第的优质葡萄，可以产生高浓度的乳酸。乳酸正是造就酸啤酒独特风味的主要成分。

FERMO Brew Acid 酵母带有天然的乳酸脱氢酶基因和酒精脱氢酶基因，能够在所谓的“初次酸化”过程中同时发酵和酸化啤酒。该技术使啤酒酿造商不再使用乳酸和酸化罐，从而在保持所需风味复杂性的同时缩短了发酵时间、节约了酿造成本。

FERMO Brew Acid 酵母的增酸工艺具有很高的可复制性，因此可以生产出风味一致性极高的爽口啤酒。

FERMO Brew Acid 酵母与所有常规酵母和一般发酵程序都可兼容，故此非常适合用于各种类型酸啤酒的生产。

→ 组成和技术特性

菌株: *Lachancea thermotolerans* (Ex- *Kluyveromyces thermotolerans*).

微生物和物理参数：

活酵母	> 10x10 ⁹	cfu/g
其它酵母数	< 10 ²	cfu/g
霉菌数	< 10	cfu/ml*
醋酸菌数	< 10	cfu/ml*
乳酸菌数	< 10 ²	cfu/ml*
大肠杆菌数	< 1	cfu/ml*
<i>E.coli</i>	< 1	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 1	cfu/g
<i>Salmonella spp</i>	缺席 / 25g	cfu/g

*接种量 100g/hL 的酵母

酒精耐受: 7.2% Vol.

需氮量: 中等: 中等

挥发酸极低

干物质含量 (%): >92

FERMO Brew Acid



→ 用量*

11-25°C 温度下25-50 g/hl

→ 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。酵母通过发酵产生乳酸，使发酵液pH值降低至3.2-3.8。达到此pH值后，在相同的主酵设定温度下添加您所选定的酿酒酵母，从而使 **FERMO Brew Acid** 失活，并产生乙醇、CO₂和发酵风味化合物。

其它可选建议:

将酵母按1:10溶解于11-25°C的无菌水或麦汁中，静置20分钟。然后充分混合以获得均匀的酵母悬浮液。慢慢加入发酵温度的麦芽汁以使酵母悬浮液适应发酵温度。最后将混合液加入发酵罐。

其它可选建议:

与上述步骤相同，可以添加 **FERMOPLUS® GSH** 作为酵母营养物素，从而提高酵母活力。

→ 附加信息

使用活性干酵母的好处

由于存在较高的污染风险（特别是在繁殖阶段），各种酵母菌株的管理及其繁殖情况的监测是啤酒酿造所面临的主要问题。这就是使用活性干酵母菌株（ADY）的众多优点所在：降低微生物风险，缩短酵母蛰伏期，在一小时内即可获得有活性的酵母。

→ 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: 建议用法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