



WEISS Arome+

小麦啤酒酵母：用于小麦啤酒发酵的活性干酵母，满足Weissen和Blanche型啤酒强化特定酯类、酚类特性的需求



→ 技术说明

Weiss Arome+是典型的比利时小麦白啤、美国小麦啤酒和Hefeweissen啤酒用酵母菌株。这种酵母能够产生丁香酚和香蕉酯，适用于所有类别的小麦啤酒。该菌株具有非常好的发酵产出率和高达12%ABV的酒精耐受性。发酵时间为4至5天。酵母呈颗粒状，有利于成品小麦啤酒的浑浊度的稳定性。

→ 成分和技术特征

酵母（酿酒酵母Saccharomyces Cerevisiae）

干物质含量 (%): 95 (±1)
活性酵母数 (ufc/g): > 1x10⁹

→ 用量

酵母用量根据麦汁量确定，推荐剂量随麦汁浓度提高而增加。

12°P至18°P麦汁添加量为60-80克/百升。
高于18°P麦汁添加量为80-100克/百升。

发酵温度为12-25°C。

→ 使用说明

繁殖方法：按照1:10的比例，将酵母溶解在温度为25-28°C的无菌水中并静置20分钟，然后搅拌均匀，使酵母在水中均匀悬浮。逐渐冷却至与发酵相同的温度，同时加入少量麦汁，然后将奶油状酵母糊浆直接加入发酵罐中。也可以在发酵容器中，将酵母分洒在麦汁表层，然后通过氧气添加装置将酵母与麦汁进行混合。

→ 其他信息

酿造时，可以通过调整发酵温度和酵母添加量来干预香气分布。温度低于22°C有利于酚类产生，高于22°C有利于酯类产生。减少麦汁量和酵母添加量有利于酚类产生，相反有利于酯类产生。

→ 储存方法和包装形式

在避光、干燥、无异味处存放，保存于原始密封包装内。存储温度最好低于20°C，不要冷冻。于包装显示的日期之前使用。开袋后立即使用。

500克/包，每箱500克*2包。
500克/包，每箱500克*20包。

