

产品信息

酿酒酵母 (G)



描述

PINNACLE酿酒酵母 (G) 是一种活性干酵母，非常适用于谷类淀粉同步糖化的发酵工艺，并对释放的葡萄糖具有高耐受性。

- 高细胞数 ($>1 \times 10^{10}$ 个每克)
- 再水化度高，适合于直接投加应用
- 耐高乙醇和耐高温
- 有机酸耐受性
- 可与葡糖淀粉酶和 α 淀粉酶系统一起使用

应用

该酵母产品在pH4.0至5.0的范围内具有最佳性能，在3.5至6.0的范围内也能够良好发酵。最佳发酵温度取决于其他影响因素(包括有机酸，乙醇和pH值，通常在33°C至37°C (92°F至98°F)。在适当的条件下，这种酵母可以产生16%w/v或以上浓度的乙醇)。

使用说明

酵母可以直接添加到发酵罐中，剂量为0.2至0.5千克/1000升麦芽汁 (1.67至4.17磅/1000加仑麦芽汁)。

包装

Pinnacle酿酒酵母 (G) 采用真空密封的铝箔袋包装，并用纸箱运输。每个纸箱内含1 x 10公斤或20 x 500克的袋子(22)磅。

储存

纸箱应存放在阴凉干燥的地方。产品应在生产日期后三年内使用，以获得最佳性能。不要使用已损失真空密封的产品。产品开封后需冷藏保存，并在3-4天内使用。

法律监管

所有酵母均符合地方性当前的相关法规。