

## 产品信息

### 酿酒酵母 (S)



#### 描述

PINNACLE酿酒酵母 (S) 是一种非常适用于糖蜜或纯糖发酵 (分批或连续发酵) 的活性干酵母, 对发酵释放的葡萄糖具有很高的耐受性。

- 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
- 可与营养和维生素补充剂配合使用

#### 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) 之间。在不同的工艺条件下, 该酵母可在多种应用和发酵原料下产生高乙醇浓度。

#### 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 (S) 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。

