



# Сафлагер W-34/70

Ингредиенты : Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

## FERMENTIS

Этот известный штамм от Weihenstephan используется во всём мире в пивоваренной промышленности для производства пива низового брожения. Сафлагер W-34/70 позволяет производить хорошо сбалансированное пиво с фруктовым и цветочным ароматами, с отличной питкостью и с тонким вкусом.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРОВ



PPM ПРИ 18°C И 12°C В ТЕЧЕНИИ  
ПЕРВЫХ 48 ЧАСОВ БРОЖЕНИЯ,  
ЗАТЕМ ПРИ 14°C НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ВЫСШИХ СПИРТОВ



PPM ПРИ 18°C И 12°C В ТЕЧЕНИИ  
ПЕРВЫХ 48 ЧАСОВ БРОЖЕНИЯ,  
ЗАТЕМ ПРИ 14°C НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ОСТАТОЧНЫХ САХАРОВ



\* СООТВЕТСТВУЕТ 83% ВИДИМОЙ СБРАЖИВАЮЩЕЙ  
СПОСОБНОСТИ

СПОСОБНОСТЬ К  
ХЛОПЬЕОБРАЗОВАНИЮ



ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ : 9–22°C, идеально при 12–15°C

### ДОЗИРОВКА:

от 80 до 120г/гл для засева при 12°C – 15°C  
Увеличить дозировку дрожжей при <12°C, а при 9°C увеличить до 200 – 300 г/гл

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или сусла. Объём жидкости должен превышать в 10 раз объём дрожжей при температуре 23°C ± 3°C. Оставьте на 15–30 минут. Аккуратно размешивайте в течении 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродильный танк.

Одно из альтернативных решений – это внесение дрожжей непосредственно в бродильный танк, предварительно проверив температуру сусла, которая должна быть выше 20°C. Всыпайте постепенно дрожжи таким образом, чтобы вся поверхность сусла была ими покрыта, чтобы избежать образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объёма сусла.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ:

|                                                      |                           |
|------------------------------------------------------|---------------------------|
| % сухих дрожжей:                                     | 94,0 – 96,5               |
| Кол-во живых клеток при упаковке:                    | > 6 x 10 <sup>9</sup> / г |
| Общее содержание бактерий*:                          | < 5 / мл                  |
| Уксусные бактерии*:                                  | < 1 / мл                  |
| Молочнокислые бактерии*:                             | < 1 / мл                  |
| Педиококки*:                                         | < 1 / мл                  |
| Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *:              | < 1 / мл                  |
| Патогенные микроорганизмы: Согласно законодательству |                           |

\*Эти значения соответствуют следующей пропорции засева: 100 гр сухих дрожжей на 1 гл – это более чем 6 x 10<sup>6</sup> клеток на мл сусла

### ХРАНЕНИЕ

В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики.

В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при < 10°C

### СРОК ХРАНЕНИЯ

24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°C. Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия.

Мягкие или повреждённые пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.

Учитывая влияние дрожжей на качество конечного продукта, очень важно соблюдать рекомендации по процессу брожения. Мы рекомендуем в первую очередь провести испытания перед любым коммерческим использованием нашей продукции.

Сухие дрожжи от Ферментис хорошо известны тем, что позволяют производить широкий спектр различных сортов пива.

С целью сравнить наши штаммы, мы провели тесты брожения в лабораторных условиях с использованием стандартного сусла для всех штаммов и при стандартных температурных условиях (Сафлагер: 12°C в течении 48 часов, затем при 14°C / Сафэль и Сафбрю при 20°C). Мы сконцентрировали наше внимание на образовании спирта, остаточных сахаров, хлопьеобразующей способности и кинетики брожения.



# Сафлагер s-23

## FERMENTIS

Ингредиенты : Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

Дрожжи низового брожения из Берлинского пивоваренного института VLB рекомендуются для производства фруктовых и эфирных профилей пива типа лагер. Более низкая сбраживающая способность данного штамма позволяет варить пиво с более полным вкусом.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРОВ



PPM ПРИ 18°P И 12°C В ТЕЧЕНИИ  
ПЕРВЫХ 48 ЧАСОВ БРОЖЕНИЯ,  
ЗАТЕМ ПРИ 14°C НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ВЫСШИХ СПИРТОВ



PPM ПРИ 18°P И 12°C В ТЕЧЕНИИ  
ПЕРВЫХ 48 ЧАСОВ БРОЖЕНИЯ,  
ЗАТЕМ ПРИ 14°C НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ОСТАТОЧНЫХ САХАРОВ



\* СООТВЕТСТВУЕТ 82% ВИДИМОЙ СБРАЖИВАЮЩЕЙ  
СПОСОБНОСТИ

СПОСОБНОСТЬ К  
ХЛОПЬЕОБРАЗОВАНИЮ



ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ : 9–22°C, идеально при 12–15°C

### ДОЗИРОВКА:

от 80 до 120г/гл для засева при 12°C – 15°C  
Увеличить дозировку дрожжей при <12°C, а при 9°C увеличить до 200 – 300 г/гл

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или сусла. Объем жидкости должен превышать в 10 раз объем дрожжей при температуре 23°C ± 3°C. Оставьте на 15–30 минут. Аккуратно размешивайте в течении 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродительный танк.

Одно из альтернативных решений – это внесение дрожжей непосредственно в бродительный танк, предварительно проверив температуру сусла, которая должна быть выше 20°C. Всыпайте постепенно дрожжи таким образом, чтобы вся поверхность сусла была ими покрыта, чтобы избежать образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объема сусла.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ:

|                                                      |                       |
|------------------------------------------------------|-----------------------|
| % сухих дрожжей:                                     | 94,0 – 96,5           |
| Кол-во живых клеток при упаковке:                    | $> 6 \times 10^9$ / г |
| Общее содержание бактерий*:                          | $< 5$ / мл            |
| Уксусные бактерии*:                                  | $< 1$ / мл            |
| Молочнокислые бактерии*:                             | $< 1$ / мл            |
| Педиококки*:                                         | $< 1$ / мл            |
| Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *:              | $< 1$ / мл            |
| Патогенные микроорганизмы: Согласно законодательству |                       |

\*эти значения соответствуют следующей пропорции засева: 100 гр сухих дрожжей  
на 1 гл – это более чем  $6 \times 10^6$  клеток на мл сусла

### ХРАНЕНИЕ

В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики.

В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при  $< 10^\circ\text{C}$

### СРОК ХРАНЕНИЯ

24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°C. Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия.

Мягкие или поврежденные пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.

Учитывая влияние дрожжей на качество конечного продукта, очень важно соблюдать рекомендации по процессу брожения. Мы рекомендуем в первую очередь провести испытания перед любым коммерческим использованием нашей продукции.

Сухие дрожжи от Ферментис хорошо известны тем, что позволяют производить широкий спектр различных сортов пива.

С целью сравнить наши штаммы, мы провели тесты брожения в лабораторных условиях с использованием стандартного сусла для всех штаммов и при стандартных температурных условиях (Сафлагер: 12°C в течении 48 часов, затем при 14°C / Сафэль и Сафбрю при 20°C). Мы сконцентрировали наше внимание на образовании спирта, остаточных сахаров, хлопьеобразующей способности и кинетики брожения.



# Сафлагер S-189

## FERMENTIS

Ингредиенты : Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

Происхождением из швейцарской пивоварни Hürlimann, эти дрожжи низового брожения позволяют получить достаточно нейтральную ароматику пива с превосходной питкостью или лёгкостью потребления.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРОВ



PPM ПРИ 18°P И 12°С В ТЕЧЕНИИ  
ПЕРВЫХ 48 ЧАСОВ БРОЖЕНИЯ,  
ЗАТЕМ ПРИ 14°С НА EBC

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ВЫСШИХ СПИРТОВ



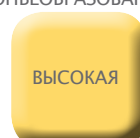
PPM ПРИ 18°P И 12°С В ТЕЧЕНИИ  
ПЕРВЫХ 48 ЧАСОВ БРОЖЕНИЯ,  
ЗАТЕМ ПРИ 14°С НА EBC

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ОСТАТОЧНЫХ САХАРОВ



\* СООТВЕТСТВУЕТ 84% ВИДИМОЙ СБРАЖИВАЮЩЕЙ  
СПОСОБНОСТИ

СПОСОБНОСТЬ К  
ХЛОПЬЕОБРАЗОВАНИЮ



ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ : 9–22°С, идеально при 12–15°С

ДОЗИРОВКА:

от 80 до 120г/гЛ для засева при 12°С – 15°С  
Увеличить дозировку дрожжей при <12°С, а при 9°С увеличить до 200 – 300 г/гЛ

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или сусла. Объём жидкости должен превышать в 10 раз объём дрожжей при температуре 23°С ± 3°С. Оставьте на 15–30 минут. Аккуратно размешивайте в течении 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродительный танк.

Одно из альтернативных решений – это внесение дрожжей непосредственно в бродительный танк, предварительно проверив температуру сусла, которая должна быть выше 20°С. Всыпайте постепенно дрожжи таким образом, чтобы вся поверхность сусла была ими покрыта, чтобы избежать образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объёма сусла.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ:

|                                         |                           |
|-----------------------------------------|---------------------------|
| % сухих дрожжей:                        | 94,0 – 96,5               |
| Кол-во живых клеток при упаковке:       | > 6 x 10 <sup>9</sup> / г |
| Общее содержание бактерий*:             | < 5 / мл                  |
| Уксусные бактерии*:                     | < 1 / мл                  |
| Молочнокислые бактерии*:                | < 1 / мл                  |
| Педиококки*:                            | < 1 / мл                  |
| Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *: | < 1 / мл                  |

Патогенные микроорганизмы: Согласно законодательству

\*эти значения соответствуют следующей пропорции засева: 100 гр сухих дрожжей  
на 1 гЛ – это более чем 6 x 10<sup>6</sup> клеток на мл сусла

### ХРАНЕНИЕ

В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики.

В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при < 10°С

### СРОК ХРАНЕНИЯ

24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°С. Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия.

Мягкие или повреждённые пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.

Учитывая влияние дрожжей на качество конечного продукта, очень важно соблюдать рекомендации по процессу брожения. Мы рекомендуем в первую очередь провести испытания перед любым коммерческим использованием нашей продукции.

Сухие дрожжи от Ферментис хорошо известны тем, что позволяют производить широкий спектр различных сортов пива.

С целью сравнить наши штаммы, мы провели тесты брожения в лабораторных условиях с использованием стандартного сусла для всех штаммов и при стандартных температурных условиях (Сафлагер: 12°С в течении 48 часов, затем при 14°С / Сафэль и Сафбрю при 20°С). Мы сконцентрировали наше внимание на образовании спирта, остаточных сахаров, хлопьеобразующей способности и кинетики брожения.



# Сафэль К-97

Ингредиенты : Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

## FERMENTIS

Немецкий элевый штамм дрожжей отобранный благодаря своей способности формировать плотную пенную шапку в процессе брожения. Подходит для варки элей с низким содержанием эфиров, а также может быть применён для производства бельгийских сортов пшеничного пива. Более низкая сбраживающая способность данного штамма позволяет варить пиво с более длительным вкусовым ощущением.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРОВ



PPM ПРИ 18°P И 20°C НА EBC

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ВЫСШИХ СПИРТОВ



PPM ПРИ 18°P И 20°C НА EBC

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ОСТАТОЧНЫХ САХАРОВ



\* СООТВЕТСТВУЕТ 81% ВИДИМОЙ СБРАЖИВАЮЩЕЙ СПОСОБНОСТИ

СПОСОБНОСТЬ К  
ХЛОПЬЕОБРАЗОВАНИЮ



ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ : 12–25°C, идеально при 15–20°C

ДОЗИРОВКА: 50–80 гр/гл

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или сусла. Объем жидкости должен превышать в 10 раз объем дрожжей при температуре 27°C ± 3°C. Оставьте на 15–30 минут. Аккуратно размешивайте в течении 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродительный танк.

Одно из альтернативных решений – это внесение дрожжей непосредственно в бродительный танк, предварительно проверив температуру сусла, которая должна быть выше 20°C. Всыпайте постепенно дрожжи таким образом, чтобы вся поверхность сусла была ими покрыта, чтобы избежать образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объема сусла.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ:

|                                         |                          |
|-----------------------------------------|--------------------------|
| % сухих дрожжей:                        | 94,0 – 96,5              |
| Кол-во живых клеток при упаковке:       | > 6 x 10 <sup>9</sup> /г |
| Общее содержание бактерий*:             | < 5 / мл                 |
| Уксусные бактерии*:                     | < 1 / мл                 |
| Молочнокислые бактерии*:                | < 1 / мл                 |
| Педиококки*:                            | < 1 / мл                 |
| Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *: | < 1 / мл                 |

Патогенные микроорганизмы: Согласно законодательству

\*эти значения соответствуют следующей пропорции засева: 100 гр сухих дрожжей на 1 гл – это более чем 6 x 10<sup>6</sup> клеток на мл сусла

### ХРАНЕНИЕ

В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики.

В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при < 10°C

### СРОК ХРАНЕНИЯ

24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°C. Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия.

Мягкие или поврежденные пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.

Учитывая влияние дрожжей на качество конечного продукта, очень важно соблюдать рекомендации по процессу брожения. Мы рекомендуем в первую очередь провести испытания перед любым коммерческим использованием нашей продукции.

Сухие дрожжи от Ферментис хорошо известны тем, что позволяют производить широкий спектр различных сортов пива.

С целью сравнить наши штаммы, мы провели тесты брожения в лабораторных условиях с использованием стандартного сусла для всех штаммов и при стандартных температурных условиях (Сафлагер: 12°C в течении 48 часов, затем при 14°C / Сафэль и Сафбрю при 20°C). Мы сконцентрировали наше внимание на образовании спирта, остаточных сахаров, хлопьеобразующей способности и кинетики брожения.



# Сафэль US-05

Ингредиенты : Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

## FERMENTIS

Американские элевые дрожжи позволяют производить хорошо сбалансированное пиво с низким содержанием диацитила и тонким вкусом. Они образуют плотную пенную шапку и имеют превосходную способность оставаться во взвешенном состоянии в процессе брожения.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРОВ



PPM ПРИ 18°P И 20°C НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ВЫСШИХ СПИРТОВ



PPM ПРИ 18°P И 20°C НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ОСТАТОЧНЫХ САХАРОВ



\* СООТВЕТСТВУЕТ 81% ВИДИМОЙ СБРАЖИВАЮЩЕЙ СПОСОБНОСТИ

СПОСОБНОСТЬ К  
ХЛОПЬЕОБРАЗОВАНИЮ



ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ : 12–25°C, идеально при 15–22°C

ДОЗИРОВКА: 50–80 гр/гЛ

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или сусла. Объем жидкости должен превышать в 10 раз объем дрожжей при температуре 27°C ± 3°C. Оставьте на 15–30 минут. Аккуратно размешивайте в течении 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродительный танк.

Одно из альтернативных решений – это внесение дрожжей непосредственно в бродительный танк, предварительно проверив температуру сусла, которая должна быть выше 20°C. Всыпайте постепенно дрожжи таким образом, чтобы вся поверхность сусла была ими покрыта, чтобы избежать образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объема сусла.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ:

|                                         |                          |
|-----------------------------------------|--------------------------|
| % сухих дрожжей:                        | 94,0 – 96,5              |
| Кол-во живых клеток при упаковке:       | > 6 x 10 <sup>9</sup> /г |
| Общее содержание бактерий*:             | < 5 / мл                 |
| Уксусные бактерии*:                     | < 1 / мл                 |
| Молочнокислые бактерии*:                | < 1 / мл                 |
| Педиококки*:                            | < 1 / мл                 |
| Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *: | < 1 / мл                 |

Патогенные микроорганизмы: Согласно законодательству

\*эти значения соответствуют следующей пропорции засева: 100 гр сухих дрожжей на 1 гЛ – это более чем 6 x 10<sup>6</sup> клеток на мл сусла

### ХРАНЕНИЕ

В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики.

В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при < 10°C

### СРОК ХРАНЕНИЯ

24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°C. Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия.

Мягкие или повреждённые пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.

Учитывая влияние дрожжей на качество конечного продукта, очень важно соблюдать рекомендации по процессу брожения. Мы рекомендуем в первую очередь провести испытания перед любым коммерческим использованием нашей продукции.

Сухие дрожжи от Ферментис хорошо известны тем, что позволяют производить широкий спектр различных сортов пива.

С целью сравнить наши штаммы, мы провели тесты брожения в лабораторных условиях с использованием стандартного сусла для всех штаммов и при стандартных температурных условиях (Сафлагер: 12°C в течении 48 часов, затем при 14°C / Сафэль и Сафбрю при 20°C). Мы сконцентрировали наше внимание на образовании спирта, остаточных сахаров, хлопьеобразующей способности и кинетики брожения.



# Сафэль S-04

Ингредиенты : Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

## FERMENTIS

Английские элевые дрожжи отобраны благодаря своей быстрой кинетике брожения и своей способности образовывать плотный осадок в конце процесса, улучшая, таким образом, осветление пива. Рекомендованы для производства обширной линейки пива верхового брожения и особенно адаптированы для дображивания в бочках или брожения в цилиндрикоконических танках.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРОВ



PPM ПРИ 18°P И 20°С НА EBC

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ВЫСШИХ СПИРТОВ



PPM ПРИ 18°P И 20°С НА EBC

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ОСТАТОЧНЫХ САХАРОВ



\* СООТВЕТСТВУЕТ 75% ВИДИМОЙ СБРАЖИВАЮЩЕЙ СПОСОБНОСТИ

СПОСОБНОСТЬ К  
ХЛОПЬЕОБРАЗОВАНИЮ



ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ : 12–25°С, идеально при 15–20°С

ДОЗИРОВКА: 50–80 гр/гЛ

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или сусла. Объем жидкости должен превышать в 10 раз объем дрожжей при температуре 27°С ± 3°С. Оставьте на 15–30 минут. Аккуратно размешивайте в течении 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродительный танк.

Одно из альтернативных решений – это внесение дрожжей непосредственно в бродительный танк, предварительно проверив температуру сусла, которая должна быть выше 20°С. Всыпайте постепенно дрожжи таким образом, чтобы вся поверхность сусла была ими покрыта, чтобы избежать образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объема сусла.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ:

|                                         |                           |
|-----------------------------------------|---------------------------|
| % сухих дрожжей:                        | 94,0 – 96,5               |
| Кол-во живых клеток при упаковке:       | $> 6 \times 10^9$ / г     |
| Общее содержание бактерий*:             | $< 5$ / мл                |
| Уксусные бактерии*:                     | $< 1$ / мл                |
| Молочнокислые бактерии*:                | $< 1$ / мл                |
| Педиококки*:                            | $< 1$ / мл                |
| Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *: | $< 1$ / мл                |
| Патогенные микроорганизмы:              | Согласно законодательству |

\*Эти значения соответствуют следующей пропорции засева: 100 гр сухих дрожжей на 1 гЛ – это более чем  $6 \times 10^6$  клеток на мл сусла

### ХРАНЕНИЕ

В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики.

В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при  $< 10^{\circ}\text{C}$

### СРОК ХРАНЕНИЯ

24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°С. Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия.

Мягкие или поврежденные пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.

Учитывая влияние дрожжей на качество конечного продукта, очень важно соблюдать рекомендации по процессу брожения. Мы рекомендуем в первую очередь провести испытания перед любым коммерческим использованием нашей продукции.

Сухие дрожжи от Ферментис хорошо известны тем, что позволяют производить широкий спектр различных сортов пива.

С целью сравнить наши штаммы, мы провели тесты брожения в лабораторных условиях с использованием стандартного сусла для всех штаммов и при стандартных температурных условиях (Сафлагер: 12°С в течении 48 часов, затем при 14°С / Сафэль и Сафбрю при 20°С). Мы сконцентрировали наше внимание на образовании спирта, остаточных сахаров, хлопьеобразующей способности и кинетики брожения.



# Сафбрю WB-06

Ингредиенты : Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

## FERMENTIS

Специализированные дрожжи, отобранные для брожения пшеничного пива. Образуют особенные эфирные и фенольные ноты, характеризующие пшеничный сорт пива. Позволяют сварить пиво с хорошей питкостью или лёгкостью потребления, а также имеют превосходную способность оставаться во взвешенном состоянии в процессе брожения.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРОВ



PPM ПРИ 18°P И 20°С НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ВЫСШИХ СПИРТОВ



PPM ПРИ 18°P И 20°С НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ОСТАТОЧНЫХ САХАРОВ



\* СООТВЕТСТВУЕТ 86% ВИДИМОЙ СБРАЖИВАЮЩЕЙ СПОСОБНОСТИ

СПОСОБНОСТЬ К  
ХЛОПЬЕОБРАЗОВАНИЮ



ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ : 12–25°С, идеально при 18–24°С  
Для получения аромата клевера: ниже 22°С  
Для получения аромата банана: выше 23°С

ДОЗИРОВКА: 50–80 гр/гл

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или суслу. Объем жидкости должен превышать в 10 раз объем дрожжей при температуре 27°С ± 3°С. Оставьте на 15–30 минут. Аккуратно размешивайте в течении 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродительный танк.

Одно из альтернативных решений – это внесение дрожжей непосредственно в бродительный танк, предварительно проверив температуру суслу, которая должна быть выше 20°С. Всыпайте постепенно дрожжи таким образом, чтобы вся поверхность суслу была ими покрыта, чтобы избежать образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объема суслу.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ:

|                                         |                       |
|-----------------------------------------|-----------------------|
| % сухих дрожжей:                        | 94,0 – 96,5           |
| Кол-во живых клеток при упаковке:       | $> 6 \times 10^9$ / г |
| Общее содержание бактерий*:             | $< 5$ / мл            |
| Уксусные бактерии*:                     | $< 1$ / мл            |
| Молочнокислые бактерии*:                | $< 1$ / мл            |
| Педиококки*:                            | $< 1$ / мл            |
| Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *: | $< 1$ / мл            |

Патогенные микроорганизмы: Согласно законодательству

\*эти значения соответствуют следующей пропорции засева: 100 гр сухих дрожжей на

1 гл – это более чем  $6 \times 10^6$  клеток на мл суслу

### ХРАНЕНИЕ

В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики.

В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при  $< 10^\circ\text{C}$

### СРОК ХРАНЕНИЯ

24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°С. Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия.

Мягкие или повреждённые пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.

Учитывая влияние дрожжей на качество конечного продукта, очень важно соблюдать рекомендации по процессу брожения. Мы рекомендуем в первую очередь провести испытания перед любым коммерческим использованием нашей продукции.

Сухие дрожжи от Ферментис хорошо известны тем, что позволяют производить широкий спектр различных сортов пива.

С целью сравнить наши штаммы, мы провели тесты брожения в лабораторных условиях с использованием стандартного суслу для всех штаммов и при стандартных температурных условиях (Сафлагер: 12°С в течении 48 часов, затем при 14°С / Сафэль и Сафбрю при 20°С). Мы сконцентрировали наше внимание на образовании спирта, остаточных сахаров, хлопьеобразующей способности и кинетики брожения.



# Сафбрю s-33

Ингредиенты : Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

## FERMENTIS

Поливалентные дрожжи, устойчивые с нейтральным ароматическим профилем. Низкая сбраживающая способность позволяет варить пиво с более длительным вкусовым букетом. Они особенно рекомендованы для специальных элей и пива типа Траппист. Данные дрожжи имеют превосходную седиментационную способность: не образуют комочков, а мелкую пыль при их переводе во взвешенное состояние в объеме пива.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРОВ



PPM ПРИ 18°P И 20°C НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ВЫСШИХ СПИРТОВ



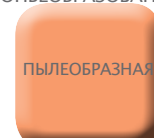
PPM ПРИ 18°P И 20°C НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ОСТАТОЧНЫХ САХАРОВ



\* СООТВЕТСТВУЕТ 70% ВИДИМОЙ СБРАЖИВАЮЩЕЙ СПОСОБНОСТИ

СПОСОБНОСТЬ К  
ХЛОПЬЕОБРАЗОВАНИЮ



ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ : 12–25°C, идеально при 15–20°C

ДОЗИРОВКА:

50–80 г/г для основного брожения.

2,5 – 5 г/г для дображивания в бутылке.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или сусла. Объем жидкости должен превышать в 10 раз объем дрожжей при температуре 27°C ± 3°C. Оставьте на 15–30 минут. Аккуратно размешивайте в течение 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродильный танк.

Одно из альтернативных решений – это внесение дрожжей непосредственно в бродильный танк, предварительно проверив температуру сусла, которая должна быть выше 20°C. Всыпайте постепенно дрожжи таким образом, чтобы вся поверхность сусла была ими покрыта, чтобы избежать образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объема сусла.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ:

|                                                                                                                                             |                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| % сухих дрожжей:                                                                                                                            | 94,0 – 96,5               |
| Кол-во живых клеток при упаковке:                                                                                                           | > 6 x 10 <sup>9</sup> /г  |
| Общее содержание бактерий*:                                                                                                                 | < 5 / мл                  |
| Уксусные бактерии*:                                                                                                                         | < 1 / мл                  |
| Молочнокислые бактерии*:                                                                                                                    | < 1 / мл                  |
| Педиококки*:                                                                                                                                | < 1 / мл                  |
| Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *:                                                                                                     | < 1 / мл                  |
| Патогенные микроорганизмы:                                                                                                                  | Согласно законодательству |
| *эти значения соответствуют следующей пропорции засева: 100 гр сухих дрожжей на 1 гл – это более чем 6 x 10 <sup>6</sup> клеток на мл сусла |                           |

### ХРАНЕНИЕ

В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики.

В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при < 10°C

### СРОК ХРАНЕНИЯ

24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°C. Использовать в течение 7 последующих дней после вскрытия.

Мягкие или поврежденные пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.

Учитывая влияние дрожжей на качество конечного продукта, очень важно соблюдать рекомендации по процессу брожения. Мы рекомендуем в первую очередь провести испытания перед любым коммерческим использованием нашей продукции.

Сухие дрожжи от Ферментис хорошо известны тем, что позволяют производить широкий спектр различных сортов пива.

С целью сравнить наши штаммы, мы провели тесты брожения в лабораторных условиях с использованием стандартного сусла для всех штаммов и при стандартных температурных условиях (Сафлагер: 12°C в течение 48 часов, затем при 14°C / Сафэль и Сафбрю при 20°C). Мы сконцентрировали наше внимание на образовании спирта, остаточных сахаров, хлопьеобразующей способности и кинетики брожения.



# Сафбрю Т-58

Ингредиенты : Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*), эмульгатор E491

## FERMENTIS

Специальные дрожжи, отобранные благодаря своим свойствам образовывать пряные и перечные тона. Данные дрожжи имеют превосходную седиментационную способность: не образуют комочков, а мелкую пыль при их переводе во взвешенное состояние в объёме пива.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРОВ



PPM ПРИ 18°P И 20°С НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ВЫСШИХ СПИРТОВ



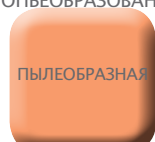
PPM ПРИ 18°P И 20°С НА ЕВС

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ОСТАТОЧНЫХ САХАРОВ



\* СООТВЕТСТВУЕТ 70% ВИДИМОЙ СБРАЖИВАЮЩЕЙ СПОСОБНОСТИ

СПОСОБНОСТЬ К  
ХЛОПЬЕОБРАЗОВАНИЮ



ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ : 12–25°С, идеально при 15–20°С

### ДОЗИРОВКА:

50–80 г/гг для основного брожения.  
2,5 – 5 г/гг для дображивания в бутылке.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Рассыпьте дрожжи по поверхности стерильной воды или сусла. Объём жидкости должен превышать в 10 раз объём дрожжей при температуре 27°С ± 3°С. Оставьте на 15–30 минут. Аккуратно размешивайте в течении 30 минут, затем внесите получившуюся суспензию в бродильный танк.

Одно из альтернативных решений – это внесение дрожжей непосредственно в бродильный танк, предварительно проверив температуру сусла, которая должна быть выше 20°С. Всыпайте постепенно дрожжи таким образом, чтобы вся поверхность сусла была ими покрыта, чтобы избежать образования комочков. Оставьте на 30 минут, затем перемешайте при помощи аэрации или внесением дополнительного объёма сусла.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ:

|                                                      |                           |
|------------------------------------------------------|---------------------------|
| % сухих дрожжей:                                     | 94,0 – 96,5               |
| Кол-во живых клеток при упаковке:                    | > 6 x 10 <sup>9</sup> / г |
| Общее содержание бактерий*:                          | < 5 / мл                  |
| Уксусные бактерии*:                                  | < 1 / мл                  |
| Молочнокислые бактерии*:                             | < 1 / мл                  |
| Педиококки*:                                         | < 1 / мл                  |
| Дикие дрожжи не <i>Saccharomyces</i> *:              | < 1 / мл                  |
| Патогенные микроорганизмы: Согласно законодательству |                           |

\*эти значения соответствуют следующей пропорции засева: 100 гр сухих дрожжей на

1 гл – это более чем 6 x 10<sup>6</sup> клеток на мл сусла

### ХРАНЕНИЕ

В процессе транспортировки: упаковки могут перевозиться и храниться при комнатной температуре в течение не более 3-х месяцев, что не повлияет на их характеристики.

В пункте назначения: хранить в прохладном и сухом помещении при < 10°С

### СРОК ХРАНЕНИЯ

24 месяца с даты производства, которая указана на упаковке. После вскрытия, пакет должен быть плотно закрыт и храниться при 4°С. Использовать в течении 7 последующих дней после вскрытия.

Мягкие или повреждённые пакеты ни в коем случае не должны быть использованы.

Учитывая влияние дрожжей на качество конечного продукта, очень важно соблюдать рекомендации по процессу брожения. Мы рекомендуем в первую очередь провести испытания перед любым коммерческим использованием нашей продукции.

Сухие дрожжи от Ферментис хорошо известны тем, что позволяют производить широкий спектр различных сортов пива.

С целью сравнить наши штаммы, мы провели тесты брожения в лабораторных условиях с использованием стандартного сусла для всех штаммов и при стандартных температурных условиях (Сафлагер: 12°С в течении 48 часов, затем при 14°С / Сафэль и Сафбрю при 20°С). Мы сконцентрировали наше внимание на образовании спирта, остаточных сахаров, хлопьеобразующей способности и кинетики брожения.