

酿酒酵母 (MG+)

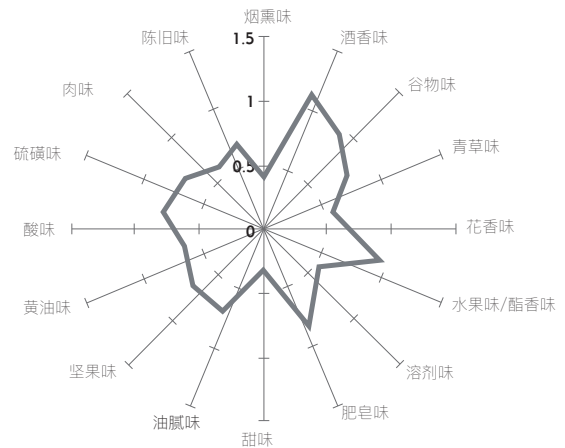
产品信息

描述

PINNACLE酿酒酵母 (MG+) 是一种活性干酵母，非常适用于麦芽和谷粮发酵，能耐受高比重度发酵且耐高温。

- 高细胞数 (>1 × 10¹⁰ 个每克)
- 再水化度高，适合于直接投加应用
- 产出的烈酒具有良好感官品质而出名

PINNACLE (MG+) 酵母：风味属性



新酿烈酒由初始比重度为1080°的100%大麦汁在铜锅中蒸馏酿制而成，发酵温度范围为19–38°C。

应用

该酵母适用于各类谷粮发酵。Pinnacle酿酒酵母 (MG+) – 干酵母/酵母浆/碎块酵母皆可以承受广泛起始发酵温度高至38°C，最佳温度范围为28°C至34°C (82°F至93°F)。酵母可以直接投入到温和麦芽浆中或预先再水化。

使用说明

酵母可以直接添加到发酵罐中，剂量为0.5至0.9千克/1000升麦芽汁 (4.17至7.5磅/1000加仑麦芽汁)。

包装

Pinnacle酿酒酵母 (MG+) 采用真空密封的铝箔袋包装，并用纸箱运输。每个纸箱内含1x10公斤或20x500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。

