

产品信息

酿酒酵母 (M)

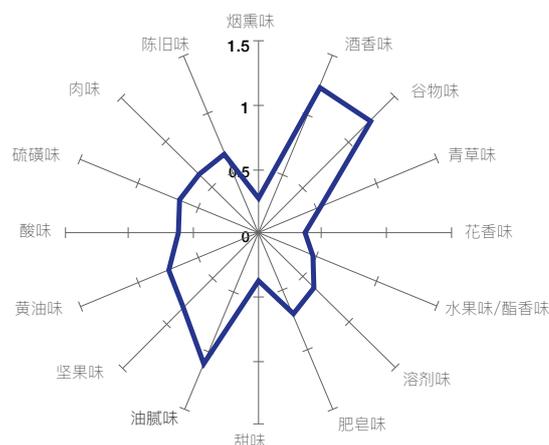


描述

PINNACLE 酿酒酵母 (M) 是一种活性干酵母，非常适用于麦芽基料发酵，能迅速消耗麦芽糖并产生美味的烈酒。

- 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
- 产出的烈酒具有良好感官品质而出名

PINNACLE (M) YEAST: 酵母：风味属性



新酿烈酒由初始比重度为1060°的100%大麦汁在铜锅中蒸馏酿制而成，发酵温度范围为19–34°C。

应用

该酵母适用于各类麦汁。Pinnacle酿酒酵母 (M) 可以承受广泛起始发酵温度，最佳温度范围为28°C至32°C (82°F至90°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 (M) 采用真空密封的铝箔袋包装，并用纸箱运输。每个纸箱含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。

