

使用拉曼干酵母而不用湿酵母的10个理由

1



使用灵活

不同菌种可以通过称重让酵母按照精确比例混合，赋予酿酒师在设计不同酵母风味啤酒时更多的灵感。

2



可靠

可以很容易地添加干酵母解决在酵母启动慢或发酵中止的问题。

3



性价比高

和液体酵母相比，拉曼干酵母的单位活性酵母的性价比更高。

4



稳定

干酵母的活力在数月甚至数年内都非常稳定。

5



方便

干酵母随取随用，可以根据您的配方、工艺要求和操作习惯直接活化或者直接干投。

6



不需要数酵母

不需要显微镜、平板计数器、染色等，可根据您的麦汁体积和浓度直接根据重量称取想要的干酵母数。

7



不需要扩培

不再需要在扩培时实时监控酵母数，只需要在麦汁中加入适量的酵母数就可以达到满意的发酵效果。

8



不需要充氧

利用酵母体内含有大量的甾醇和不饱和脂肪酸，酵母可以在不充氧情况下正常繁殖。使用拉曼干酵母时就可以跳过充氧环节（使用回收的酵母时必须充氧）。

9



酵母纯度高

酵母保质期很长，可以让每批酵母都需要经过24道质检（包括基因检测）。保证每批酵母纯净和无与伦比的发酵性能。

10



一致

只需要选用合适的干酵母和简单地计算酵母添加量，就可以让每次的发酵和啤酒风味一致。

WE BREW WITH YOU.™