



Важная информация

Внимание! Приведенные позиции, в столбце "Аналоги", являются максимально приближенными по своим характеристикам, но абсолютным аналогом не являются, обладая собственными отличительными особенностями.

Название	Описание	Верхового/ Низового	Стили пива	Температура брожения	Аналог
Safcider	Специальные дрожжи для приготовления сидра и классической медовухи. Работают при низком уровне pH (от 3,3) и малом количестве доступного азота (от 150 ppm). Отлично усваивают фруктозу и выдают высокое соотношение спирта к сахару - 1% алкоголя на 16,3 г сахара/литр. Итоговая крепость браги - до 9%.	Верхового	Для всех типов сидра	10-30°C идеально при 15-22°C	
Safale S-04	Английские элевые дрожжи отобраны благодаря своей быстрой кинетике брожения и своей способности образовывать плотный осадок в конце процесса брожения, улучшая, таким образом, осветление пива. Рекомендованы для производства обширной линейки пива верхового брожения и особенно адаптированы для дображивания в открытых касковых бочках или в ЦКТ.	Верхового	Светлые сорта Эля, Английские Эли	12-25°C, идеально при 15-20°C	Liberty Bell Ale M36,
Safale US-05	Американские элевые дрожжи позволяют производить хорошо сбалансированное пиво с низким содержанием диацетила и тонким вкусом. Они образуют плотную пенную шапку и имеют превосходную способность оставаться во взвешенном состоянии в процессе брожения.	Верхового	Американские Эли IPA, APA	12-25°C, идеально при 15-22°C	US West Coast M44,
Safbrew WB-06	Специализированные дрожжи, отобранные для брожения пшеничного пива. Образуют особенные эфирные и фенольные ноты, характеризующие пшеничный сорт пива. Позволяют сварить	Верхового	Для пшеничного пива	12-25°C, идеально при 18-24°C	Bavarian Wheat M20,

	пиво с хорошей питкостью или лёгкостью потребления, а также имеют превосходную способность оставаться во взвешенном состоянии в процессе брожения.				
Saflager S-23	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.	Низового	Для всех лагерных сортов	9-22°C, идеально при 12-15°C	Bohemia Lager M84
Safbrew S-33	Устойчивые дрожжи 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.	Верхового	Для любых сортов Эля	12-25°C, идеально при 15-20°C	Californian Lager M54
Saflager W-34/70	Этот известный штамм от Weihenstephan используется во всём мире в пивоваренной промышленности для производства пива низового брожения. W-34/70 позволяет производить хорошо сбалансированное пиво с фруктовым и цветочным ароматами, с отличной питкостью и с тонким вкусом.	Низового	Для всех лагерных сортов	9-22°C, идеально при 12-15°C	Bavarian Lager M76,
Safbrew T58	Специальные дрожжи, отобранные благодаря своим свойствам образовывать пряные и перечные тона. Данные дрожжи имеют превосходную седиментационную способность: не образуют комочков.	Верхового	Для темных сортов Эля	12-25°C идеально при 15-20°C	Belgian Abbey M47,
Safale K-97	Немецкий элевый штамм дрожжей отобранный благодаря своей способности формировать плотную пенную шапку в процессе брожения. Более низкая	Верхового	Для варки элей с низким содержанием эфиров, а также может быть применён для	12-25°C, идеально при 15-20°C	Belgian Wit M21,

	сбраживающая способность данного штамма позволяет варить пиво с более длительным вкусовым ощущением		производства бельгийских сортов пшеничного пива.		
Safale BE-134	Данный штамм рекомендован для типов пива бельгийской стилистики «Saison» и характеризуется особенно высокой степенью аттенюации. Штамм способствует развитию фруктово-пряной ароматики, с легкими гвоздичными нотами. Штамм создан для производства освежающих и легко пьющихся стилей пива.	Верхового	Рекомендован для типов пива бельгийской стилистики «Saison» и для производства освежающих и легко пьющихся стилей пива.	18-28°C, идеально при 20-24°C	French Saison M29 ,
Safbrew Abbaye BE-256	Обладают быстрой кинетикой брожения и формируют тонкий гармоничный ароматический профиль.	Верхового	Рекомендуемые для брожения аббатского пива	12-25°C, идеально при 15-20°C	Belgian Ale M41 ,