

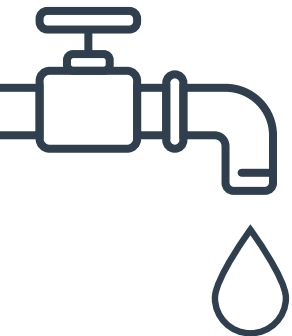


为什么酵母活化是推荐的操作而不是基本操作？

活化是让干酵母变成液体酵母的简单操作，可以减少渗透压对酵母的影响和提高分散均匀度。

如果不进行酵母活化，需要注意些什么？

如果直接把酵母撒到麦汁上，需要遵循如下注意事项：



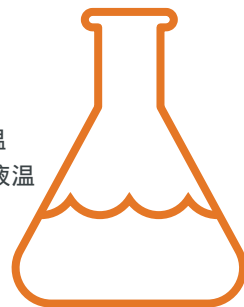
- 不要把袋子浸到麦汁中，避免直接接触。
- 把酵母完全撒到麦汁表面。
- 在接种时要保证很高的卫生条件。

绝大多数情况下，直接干投酵母都不会有问题，但是，不建议在高浓度麦汁（16Pl以上）或酸麦汁里直接投酵母。

酵母活化步骤

步骤

- 在打开包装前，先消毒袋子的上端和剪子
- 准备酵母量10倍的无菌水，调温到30-35℃，然后把酵母撒到无菌水表面
- 先静置15分钟，然后再轻轻搅拌来混合均匀
- 在30-35℃下再静置5分钟
- 每间隔5分钟将冷麦汁加入酵母液调整一次温度，每次降温温度差不能大于10℃，将酵母液温度调到接种麦汁温度后立即接种。



注意事项

- 不要使用蒸馏水和反渗透水，否则会降低酵母活力
- 把酵母撒到表面上后不得直接搅拌，否则会损坏细胞膜
- 不要采用自然降温的方式降温，因为这样会让酵母处于饥饿状态时间太长，会降低酵母的活性和活力

常见问题

麦汁需要充氧吗？

我们的酵母体内含有可供酵母生长的充足的甾醇，不饱和脂肪酸和糖原，在第一代使用时没有必要充氧。

但是在高浓度麦汁（>16P）下，充氧可以加速合成新酵母细胞膜的甾醇和不饱和脂肪酸的同化；如果不能充氧，需要在高浓麦汁中增加酵母添加量以使麦汁中有足够的酵母细胞。

酵母液的温度和麦汁接种温度温差过大会怎样？

酵母液和麦汁的温差大于10℃时，会让酵母冷激，这会造成酵母小菌落突变，进而可能造成发酵延长或达不到最终发酵度，同时也会形成不良的风味物质。