

Необходимые дрожжи для сбраживания эля

Штамм *Saccharomyces cerevisiae* отобранный из ассортимента дрожжевых культур Lallemand для производства традиционных стилей эля



ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Процентное содержание сухого вещества 93% - 97%

Живые дрожжевые клетки $\geq 5 \times 10^9$ на грамм сухих дрожжей

Дикие дрожжи < 1 на 10^6 дрожжевых клеток (лизин)

Бактерии < 1 на 10^6 дрожжевых клеток



ПИВОВАРЕННЫЕ СВОЙСТВА

Ферментация завершается в течение 4 дней

Высокая аттенуация и флокуляция от средней до высокой

Вкус и аромат от нейтрального до легкого фруктового

Оптимальный температурный диапазон для дрожжей Lallemand для сбраживания эля при производстве традиционных стилей эля от 17°C (63°F) до 22°C (72°F).

Если у вас возникли вопросы, обращайтесь к нам по эл. почте brewing@lallemand.com.



УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

В зависимости от желаемой плотности пива, среди остальных составляющих, используются различные нормы засева. Для дрожжей Lallemand при сбраживания эля норма засева колеблется между 50 г и 100 г активных дрожжей для инокуляции 100 л сула.

Норма засева 50 г на 100 л сула - для достижения минимум 2,5 млн жизнеспособных клеток на мл.

Норма засева 100 г на 100 л сула - для достижения минимум 5 млн жизнеспособных клеток на мл.

Нормы засева можно регулировать для достижения желаемого сорта пива или для соответствия условиям производства.



КРАТКАЯ СПРАВКА

СТИЛИ ПИВА

Широкое разнообразие элей

АРОМАТ

Фруктовый, эфирный, нейтральный

АТТЕНУАЦИЯ

Высокая

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ

17° - 22°C (63°-72°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ

От средней до высокой

СПИРТОУСТОЙЧИВОСТЬ

12 % ABV

НОРМА ЗАСЕВА

50-100 г/ Гл для получения минимум 2,5 – 5 миллионов клеток /мл

Необходимые дрожжи для сбраживания эля



РЕГИДРОТАЦИЯ

Рекомендуется проводить регидратацию сухих дрожжей Lallemmand для сбраживания эля. Регидратация и засев в жидкой форме смягчат осмотический шок, которому подвергаются дрожжевые клетки. Инструкции по регидратации довольно простые и данный метод связан с гораздо меньшим риском, чем использование закваски, в которой нет необходимости в случае использования сухих активных дрожжей.

Равномерно рассыпьте дрожжи по поверхности чистой, стерилизованной воды с температурой 30–35°C (86°–95°F), объем которой в 10 раз превышает массу дрожжей. Не используйте сусло, дистиллированную воду или воду, очищенную методом обратного осмоса, так как это приведет к потере жизнеспособности дрожжей. Осторожно

перемешайте. Оставьте на 15 минут, затем размешайте, чтобы суспендировать дрожжи полностью. Оставьте на 5 минут при 30°–35°C. Затем отрегулируйте температуру до температуры сусла и немедленно инокулируйте. Поэтапно каждые 5 минут на 10 °C отрегулируйте температуру массы подмешивая сусло. Не допускайте изменения температуры путем естественного охлаждения. Это займет слишком много времени и может привести к потере жизнеспособности и способности к размножению.

Температурный шок > 10°C приведет к мутации, а также к длительному или неполному брожению и возможному образованию нежелательных запахов. Дрожжи LalBrew для сбраживания эля выдерживают регидратацию.



ХРАНЕНИЕ

Дрожжи LalBrew для сбраживания эля следует хранить в сухом месте при температуре ниже 10°C (50°F).

Дрожжи LalBrew для сбраживания эля быстро теряют активность при контакте с воздухом. Не используйте упаковки 1 кг если нарушена их герметичность. Открытые пакеты необходимо закрыть повторно, хранить в сухом месте при температуре ниже 4°C и использовать в течение 3 дней. Если открытый пакет сразу же после открытия повторно герметизируется, дрожжи могут храниться при температуре ниже 4°C в течение двух недель. Не используйте дрожжи после истечения срока годности, указанного на упаковке.

КАК С НАМИ СВЯЗАТЬСЯ

Для получения дополнительной информации посетите наш сайт по адресу www.lallemandbrewing.com

Если у вас возникли вопросы, обращайтесь к нам по эл. почте brewing@lallemand.com