

Необходимые дрожжи для сбраживания пшеничного пива

Смесь двух штаммов *Saccharomyces cerevisiae* отобранных из ассортимента дрожжевых культур Lallemmand для производства традиционных стилей пшеничного пива



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

Средняя аттенуация и средняя флокуляция

Вкус и аромат сладкий, фруктовый и пряный в основном банана и гвоздики.

Оптимальный температурный диапазон для дрожжей Lallemmand при производстве пшеничного пива традиционных стилей от 15°C (59°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 Lallemmand при сбраживании пшеничного пива 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 пшеничного пива

АРОМАТ

Сладкий, фруктовый и пряный с нотками банана и гвоздики

АТТЕНУАЦИЯ

Средняя

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ

15°C - 22°C (59°-72°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ

Средняя

СПИРТОУСТОЙЧИВОСТЬ

9 % ABV

НОРМА ЗАСЕВА

50-100 г/ Гл для получения минимум

2,5 – 5 миллионов клеток /мл



РЕГИДРОТАЦИЯ

Рекомендуется проводить регидратацию сухих дрожжей Lallemand для сбраживания пшеничного пива, 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 пшеничного пива выдерживают регидратацию.



ХРАНЕНИЕ

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

Дрожжи LalBrew для сбраживания пшеничного пива 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