

SPECIFICKÉ HYBRIDNÍ KVASINKY PRO ŠIROKOU ŠKÁLU AUTENTICKÝCH A SILNÝCH PIV

POPIS

"Hybridní" kvasinky vhodné zejména pro přípravu široké škály piv s autentickým a rozhodným stylem.

Oddělení výzkumu a vývoje Lafood vybralo tyto kvasinky na základě konkrétních studií provedených na téma hybridizace kvasinek ve spolupráci s několika evropskými výzkumnými ústavu. Jeho vynikající fermentační kapacita umožňuje jeho použití s vynikajícími výsledky na pivech Mnichov, tmavý ležák, světlý a piv Ale. Nízký obsah diacetylu.

SLOŽENÍ

Vybrané aktivní sušené kvasinky: *Saccharomyces cerevisiae*. Bez GMO.

TYPOVÁ ANALÝZA

- Životaschopné buňky 1×10^{10} UFC
- Bakterie < kvasinkových buněk 1×10^6
- Vynikající fermentační vitalita (s fermentací, která může být dokončena za 5 dní)
- Zkrácená doba latence.
- Vysoká odolnost vůči alkoholu
- Pravidelně kvasí při teplotách (mezi 12 a 25 °C)
- Vysoká flokulace
- Vysoký útlum
- Vysoká odolnost vůči inhibičním faktorům



FOCUS

BEER STYLE

MUNICH, DARK LAGER, PALE E ALE

AROMA

LEGGERMENTE FRUTTATO

ATTENUAZIONE

ALTA (80-85%)

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

12-25°C (53-77°F)

FLOCCULAZIONE

ALTA

TOLLERANZA ALCOOL

13% ABV

PITCHING RATE

50 -100 g/hl PER RAGGIUNGERE UN MINIMO DI 5-10 MILIONI DI CELLULE/ml

DÁVKOVÁNÍ

Doporučuje se dávka 50-100 g/hl.

Rehydratujte v objemu sterilní vody 10x vyšším, než je hmotnost kvasinek, při teplotě 30-35°C (je důležité nepoužívat destilovanou nebo osmotickou vodu, aby nedošlo ke snížení vitality kvasinek).

Suché kvasinky nasypete do vody nebo mladiny, aby se zakryl celý povrch a aby se zabránilo tvorbě hrudek. Nechte kvasinky působit 15 minut. Jemně promíchejte, dobře homogenizujte hmotu po dobu 30 minut a poté naočkujte, čímž se teplota moštu zvýší na teplotu.

Je důležité zředit teplotu rehydratovaných kvasinek v určitých intervalech před očkovaním do hmoty, která má být fermentována, přičemž rozdíl mezi teplotou kvašeného moštu a teplotou kvasinek nesmí překročit 10 °C, aby se zabránilo teplotním změnám, a tím opožděnému kvašení a následné produkci nežádoucích sloučenin.

Dobrých výsledků je možné dosáhnout přímým naočkováním suchých kvasinek do mladiny, aniž by to negativně ovlivnilo fermentaci a chuťový profil piva.

V případě nepříznivých podmínek kvašení (vyšší hustota moštu nebo zvláště kyselé mošty) doporučujeme rehydrataci kvasinek a použití živin pro rehydrataci, jako je ACTIVE POWER, což znamenalo zlepšení výkonu při obtížném kvašení.

Fáze zpoždění, doba fermentace, stupeň prokvašení a aromatický profil souvisí s hustotou inokula, řízením kvasinek, teplotou fermentace a nutričními vlastnostmi mladiny

SKLADOVÁNÍ

Vakuové sáčky o hmotnosti 0,5 kg. Skladujte na chladném a suchém místě.

