

iYeast®Beer FRANKFURT

VYSOCE VÝKONNÉ KVASINKY

POPIS

"Hybridní" kmen kvasinek vhodný zejména pro přípravu široké škály piv s moderním a podmanivým stylem.

Oddělení výzkumu a vývoje Lafood vybralo tyto kvasinky na základě konkrétních studií provedených na téma hybridizace kvasinek ve spolupráci s několika evropskými výzkumnými ústavy. Jeho schopnost přizpůsobit se různým druhům moštů a odolávat náročným podmínkám kvašení a produkovat nízký obsah diacetylu z něj činí zvláště vhodné kvasinky pro výrobu kyselých piv a piv s vysokou hustotou.

Vynikající výsledky na mnoha druzích piva Ale, Barlywine, Stout, ležáku a mnoha dalších.

SLOŽKY

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

POPIS

- Životaschopné buňky 1x10¹⁰ CFU
- Bakterie < kvasinkových buněk 1x10⁶
- Vynikající fermentační vitalita (s fermentací, která může být dokončena za 4 dny)
- Vysoká odolnost vůči alkoholu
- Pravidelně kvasí při teplotách (mezi 8 a 23 °C)
- Vysoká flokulace
- Vysoký útlum
- Vysoká odolnost vůči inhibičním faktorům, které omezují fermentaci

Q ZAMĚŘENÍ

STYL PIVA

ALE, BARLYWINE, STOUT, KYSELÁ PIVA A LEŽÁKY

AROMA

NEUTRÁLNÍ, JEMNĚ OVOCNÉ

ÚTLUM

VYSOKÝ (80 - 85%)

INTERVAL FERMENTACE

8-23 °C (46-71 °F)

FLOKULACE

VYSOKÁ

TOLERANCE ALKOHOLU

14% ABV

MÍRA PŮSOBNÍ

50-100 g/hl PRO DOSAŽENÍ MINIMÁLNĚ 2,5-5 MILIONU BUNĚK/ml

iYeast[®]Beer FRANKFURT

VYSOCE VÝKONNÉ KVASINKY

RYCHLOST PŮSOBENÍ

Doporučuje se dávka 50-100 g/hl.

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

Suché kvasinky po troškách nasypete do vody nebo mladiny tak, aby pokrylo celý povrch, aby se zabránilo tvorbě hrudek. Nechte takto kvasinky nerušené 15 minut.

Jemně promíchejte, dobře homogenizujte hmotu po dobu 30 minut a poté naočkejte tak, že zvýšíte teplotu na teplotu mladiny.

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 Δt 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 latence, doba kvašení, stupeň prokvašení a aromatický profil souvisí s hustotou inokula, hospodařením s kvasinkami, teplotou kvašení a nutričními vlastnostmi pивní mladiny.

SKLADOVÁNÍ

Vakuové sáčky o hmotnosti 0,50 kg.

Skladujte na chladném a suchém místě.

