



Техническая спецификация

СВС-1

ДРОЖЖИ ДЛЯ ДОБРАЖИВАНИЯ В БОЧКАХ И БУТЫЛКАХ



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Согласно классификации, относятся к *Saccharomyces cerevisiae*, дрожжам верхового брожения.

Характерный анализ дрожжей LalBrew CBC-1™:

Содержание сухих веществ	93 - 97%
Жизнеспособность (количество живых клеток) $\geq 1 \times 10^{10}$ КОЕ на грамм сухих дрожжей	
Дикие дрожжи	< 1 на 10^6 дрожжевых клеток
Рост на питательных средах	Этот штамм способен расти на некоторых питательных средах для выявления диких дрожжей, включая LWYM и LCSM
Диастатические дрожжи	Нет
Бактерии	< 1 на 10^6 дрожжевых клеток
Штамм не обладает POF фенотипом.	

Готовый продукт поступает на рынок только после прохождения серии тщательных испытаний

*См. дополнительную информацию в спецификации

LalBrew CBC-1™ – это дрожжи-киллеры, что означает, что они выделяют токсичный белок, который способен угнетать чувствительные штаммы (большинство пивных штаммов чувствительны к киллер-фактору). Хотя это свойство дрожжей LalBrew CBC-1™ является положительным для проведения чистого брожения/дображивания, необходимо с особым вниманием отнестись к мойке всего оборудования во избежание кросс-контаминации с другими сортами пива.



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Дрожжи LalBrew CBC-1™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4°C (39°F). Дрожжи LalBrew CBC-1™ стремительно теряют активность при контакте с воздухом.

Не используйте упаковки по 500 или 11 г, если нарушена их герметичность. Открытую упаковку необходимо плотно закрыть и хранить в сухом месте при температуре ниже 4°C (39°F) не более трех дней. Если упаковка повторно герметизируется сразу же после открытия, дрожжи могут храниться при температуре ниже 4°C (39°F) до истечения указанного срока годности. Не используйте дрожжи после истечения срока годности, указанного на упаковке.

Работоспособность гарантируется при соблюдении условий хранения и использовании до указанной даты истечения срока годности. Однако сухие пивные дрожжи Lallemand очень сильные и некоторые штаммы могут выдерживать неоптимальные условия в течение непродолжительного времени.

Штамм LalBrew CBC-1™ был специально отобран из коллекции дрожжевых культур Lallemand для дображивания пива в бочках и бутылках за его высокую устойчивость к спирту и давлению. LalBrew CBC-1™ имеет нейтральный вкусо-ароматический профиль и не сбраживает мальтоотриозу, тем самым сохраняется изначальный характер пива после вторичного брожения, по окончании которого, дрожжи образуют плотный осадок на дне бутылки или бочки. Помимо этого, LalBrew CBC-1™ идеально подходит для первичного брожения сухих сидров, медовухи и хард-зельцера. При сбраживании простых сахаров с подходящим питанием для дрожжей LalBrew CBC-1™ обеспечивает высокую степень сбраживания с чистым и нейтральным вкусо-ароматическим профилем.



КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ

ПОДХОДИТ ДЛЯ СТИЛЕЙ

Дображивание в бочках и бутылках всех сортов пива. Первичное брожение сидра, медовухи и хард-зельцера.

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ

20 - 30°C (68 - 86°F)

УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ

12-14% об. в случае дображивания в бочках и бутылках

18% об. в случае сбраживания сидра, медовухи и хард-зельцера

НОРМА ЗАСЕВА

Дображивание в бутылках: 10 г/гл
Сидр и медовуха: 50 - 100 г/гл
Хард-зельцер: 100 - 250 г/гл



Техническая спецификация

СВС-1 ДРОЖЖИ ДЛЯ ДОБРАЖИВАНИЯ В БОЧКАХ И БУТЫЛКАХ

ДОБРАЖИВАНИЕ В БУТЫЛКАХ



ПИВОВАРЕННЫЕ СВОЙСТВА

Штамм LalBrew CVC-1™ имеет нейтральный вкусо-ароматический профиль и не сбраживает мальтотриозу, благодаря чему свойства пива не изменяются во время дображивания в бутылках. Оптимальные результаты достигаются путем добавления праймера из простых сахаров, таких как декстроза. Придерживаясь нормы засева в 10 г/гл, вторичное брожение может быть завершено за 2 недели при рекомендованной температуре. Оптимальная температура вторичного брожения для дрожжей LalBrew CVC-1™ находится в диапазоне 20 - 30°C (68 - 86°F). Дрожжи LalBrew CVC-1™ содержат достаточное количество углеводов и ненасыщенных жирных кислот, поэтому в бутылках возможно деление клеток (обычно не более одного).



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Норма засева в 10 г/гл достаточна для большинства случаев дображивания в бутылках для обеспечения эффективного брожения с минимальным приростом биомассы дрожжей в конечной таре. При брожении в стрессовых условиях, таких как: высокая плотность, нехватка питательных веществ или высокая кислотность, постепенное добавление пива к регидратированным дрожжам может помочь им лучше адаптироваться к сбраживаемой среде.



ВНЕСЕНИЕ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ

Внесение сухих дрожжей может привести к неравномерному распределению и не рекомендуется в случае дображивания в бутылках.



РЕГИДРАТАЦИЯ

В случае дображивания в бутылках рекомендуется регидратация дрожжей перед их внесением в пиво для обеспечения их равномерного распределения перед розливом. Определите необходимое количество дрожжей по их массе, чтобы получить рекомендованную норму задачи в 10 г/гл. Проведите регидратацию дрожжей согласно рекомендациям на нашем сайте.

Существенные отклонения от рекомендуемых условий регидратации могут привести к более длительному брожению, снижению степени сбраживания и увеличению риска контаминации.

ПЕРВИЧНОЕ БРОЖЕНИЕ

С LalBrew CVC-1™ получают сильно выброженные сидры, медовухи и хард-зельцеры с нейтральным вкусо-ароматическим профилем. Для обеспечения достаточного количества азота, витаминов и минералов следует добавлять подкормки. LalBrew CVC-1™ не рекомендуется для первичного брожения пива. Оптимальная температура брожения дрожжей LalBrew CVC-1™ находится в диапазоне 20 - 30°C (68 - 86°F). Общее время брожения будет сильно зависеть от типа производимого напитка, нормы засева, состава питательных веществ и температуры брожения.

Норма засева будет влиять на характер брожения и аромат пива. При сбраживании сидра или медовухи с использованием дрожжей LalBrew CVC-1™ рекомендуется вносить 50 - 100 г/гл суслу, в случае хард-зельцера рекомендуется норма засева в 100 - 250 г/гл. При брожении в стрессовых условиях, таких как: высокая плотность, нехватка питательных веществ или высокая кислотность, может потребоваться увеличенная норма засева и дополнительные питательные вещества для обеспечения эффективного брожения. Сухие дрожжи не требуют аэрации перед внесением, так как они способны активно расти в отсутствие кислорода. Не рекомендуется использовать последующие генерации дрожжей LalBrew CVC-1™ после сбраживания сидра, медовухи и хард-зельцера.

Внесение сухих дрожжей – это предпочтительный метод засева при сбраживании сидра, медовухи и хард-зельцера. Он проще чем регидратация, обеспечивает более стабильное брожение и снижает риск контаминации. Просто равномерно рассыпьте дрожжи на поверхность суслу в бродительной емкости во время ее наполнения. Движение суслу, наполняющего бродительную емкость, будет способствовать перемешиванию дрожжей.

Регидратацию дрожжей перед их внесением следует проводить только если ваше оборудование не позволяет засеять дрожжи в сухом виде. Существенные отклонения от рекомендуемых условий регидратации могут привести к более длительному брожению, снижению степени сбраживания и увеличению риска контаминации.

Рекомендации по регидратации сухих дрожжей вы можете найти на нашем сайте. Определите необходимое количество дрожжей по их массе в рамках рекомендуемой нормы засева, которая будет зависеть от условий брожения. По вопросам, связанным с нормой засева и использованием подкормок, обращайтесь к нам на электронную почту brewing@lallemand.com.

Лучшие практики с подробным описанием проведения дображивания в бутылках вы можете найти на нашем сайте.

https://www.lallemandbrewing.com/wp-content/uploads/2017/03/LAL-bestpractices-Bottle_conditioning_-_printbleed.pdf



ДЛЯ ПИВОВАРА

Для получения дополнительной информации о наших дрожжах, включая:

- › Техническую документацию
- › Лучшие практики
- › Рецептуры
- › Калькулятор нормы засева и другие полезные инструменты

Отсканируйте QR код, чтобы попасть в раздел Для Пивовара на нашем сайте.

КОНТАКТЫ

Если у вас возникли вопросы, не стесняйтесь обращаться к нам на электронную почту brewing@lallemand.com. Наша команда технических представителей рада помочь и направить вас на ваш пивоваренном пути.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com