



Техническая спецификация

VOSS

ЭЛЕВЫЕ ДРОЖЖИ KVEIK

Kveik – это норвежское слово, означающее дрожжи. В норвежских традициях производства пива в стиле Farmhouse дрожжи Kveik сохранялись путем высушивания и передавались из поколения в поколение. Kviek – это первые традиционные сухие дрожжи! Штамм LalBrew Voss™ был получен от Зигмунда Гьернеса (Восс, Норвегия), который поддерживал эту культуру, используя традиционные методы, с 1980-х годов и щедро поделился ею с широким пивоваренным сообществом. Штамм LalBrew Voss™ осуществляет брожение в широком диапазоне температур от 25 до 40°C (77 - 104°F) с очень высокой оптимальной температурой брожения от 35 до 40°C (95 - 104°F). Очень быстрое брожение происходит в диапазоне оптимальных температур, а полное сбраживание обычно достигается на 2 - 3 день. Вкусо-ароматический профиль одинаковый во всем диапазоне температур брожения: нейтральный с тонкими фруктовыми оттенками апельсина и цитрусовых.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

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

Характерный анализ дрожжей LalBrew Voss™:

Содержание сухих веществ	93 - 96%
Жизнеспособность (количество живых клеток)	≥ 5 x 10 ⁹ КОЕ на грамм сухих дрожжей
Дикие дрожжи	< 1 на 10 ⁶ дрожжевых клеток
Диастатические дрожжи	Нет
Бактерии	< 1 на 10 ⁶ дрожжевых клеток

Готовый продукт поступает на рынок только после прохождения серии тщательных испытаний

*См. дополнительную информацию в спецификации



ПИВОВАРЕННЫЕ СВОЙСТВА

В лабораторных условиях Lallemand, в стандартном сусле дрожжи LalBrew Voss™ демонстрируют:

Брожение, которое может быть завершено за:	2 дня при 40°C (104°F)
	3 - 4 дня при 30°C (86°F)
	5 - 7 дней при 25°C (77°F)

Степень сбраживания от средней до высокой и очень высокую флокуляцию.

Вкусо-ароматический профиль одинаковый во всем диапазоне температур брожения: нейтральный с оттенками апельсина и цитрусовых фруктов.

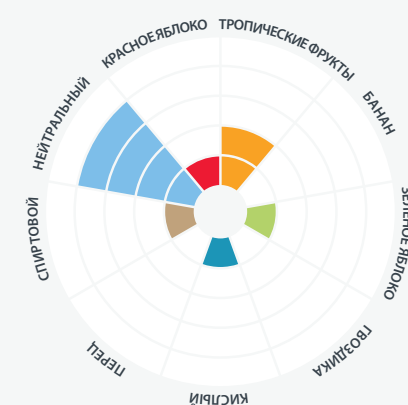
Штамм не обладает POF фенотипом.

Оптимальная температура брожения дрожжей LalBrew Voss™ для производства традиционных стилей находится в диапазоне 35 - 40°C (95 - 104°F).

Лag-фаза, общее время брожения, степень сбраживания, вкус и аромат зависят от нормы засева, обращения с дрожжами, температуры брожения и количества питательных веществ в сусле. **Если у вас возникли вопросы, не стесняйтесь обращаться к нам на электронную почту brewing@lallemand.com**



ВКУС И АРОМАТ



КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ

ПОДХОДИТ ДЛЯ СТИЛЕЙ

Норвежские Farmhouse эли, быстро сброженные нейтральные эли

АРОМАТ

Относительно нейтральный с легкими апельсиновыми и цитрусовыми оттенками

СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ

76 - 82%

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ

25 - 40°C (77 - 104°F)

Оптимальная: 35 - 40°C (95 - 104°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ

Очень высокая

УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ

12% об.

НОРМА ЗАСЕВА

50 - 100 г/гл



Техническая спецификация VOSS ЭЛЕВЫЕ ДРОЖЖИ KVEIK



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Норма засева будет влиять на характер брожения и аромат пива. В большинстве случаев брожения с использованием дрожжей LalBrew Voss™ норма засева в 50 - 100 грамм на гектолитр сусла достаточна для достижения оптимальных результатов. При брожении в стрессовых условиях, таких как: высокая плотность, нехватка питательных веществ или высокая кислотность, может понадобиться увеличенная норма засева и дополнительные питательные вещества для обеспечения эффективного брожения.

Дрожжи LalBrew Voss™ можно использовать несколько раз, так же, как и другие штаммы, в соответствии с инструкциями по работе с дрожжами, утвержденными на вашей пивоварне. При использовании семенных дрожжей требуется аэрация сусла.



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Дрожжи LalBrew Voss™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4°C (39°F). Дрожжи LalBrew Voss™ 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.



ВНЕСЕНИЕ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ

Внесение сухих дрожжей – это предпочтительный метод засева. Он проще чем регидратация, обеспечивает более стабильное брожение и снижает риск контаминации. Просто равномерно рассыпьте дрожжи на поверхность сусла в бродильной емкости во время ее наполнения. Движение сусла, наполняющего бродильную емкость, будет способствовать перемешиванию дрожжей.

Кинетика брожения дрожжей LalBrew Voss™ существенно не меняется при внесении в сухом виде или после регидратации.



РЕГИДРАТАЦИЯ

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. Использование калькуляторов нормы засева, предусмотренных для жидких дрожжей, приведет к существенному превышению количества клеток.



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 вашем пивоваренном пути.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com