

03 IPA

Штамм Сахаромицес Церевизия (*Saccharomyces cerevisiae*), выбранный из коллекции дрожжевых культур Lallemend, способен обеспечивать высокое затухание и чистый вкус и аромат, которые усиливают характер хмеля.



СТАНДАРТНЫЙ АНАЛИЗ

Содержание сухих веществ 93% - 97%

жизнеспособность клеток $\geq 1 \times 10^9$ на грамм сухих дрожжей

Дикие дрожжи < 1 на 10^6 дрожжевые клетки

(лизин)Бактерии < 1 на 10^4 дрожжевые клетки



КРАТКИЕ ФАКТЫ

АРОМАТ

Чистый, едва уловимый фруктовый

ЗАТУХАНИЕ

Высокое

ДИАПАЗОН БРОЖЕНИЯ

18 - 22°C (64 - 72°F)

ОБРАЗОВАНИЕ ХЛОПЬЕВ

Высокое

ДОПУСТИМАЯ ДОЗА АЛКОГОЛЯ

10% ABV

ЗАСЕВ СУСЛА ДРОЖЖАМИ

50-100 г / гЛ



СВОЙСТВА ПИВОВАРЕНИЯ

Интенсивная ферментация, которая может быть завершена за 7 дней при 20 ° C
qPCR подтвердил, что этот штамм является STA-отрицательным.



ПРИМЕНЕНИЕ

Регулируйте скорость подачи в соответствии с сортом пива, первоначальной плотностью сусла и температурой брожения.
Для производства Essential® IPA рекомендуется выдерживать от 50 до 100 грамм на 100 литров сусла для большинства ферментаций.



ЗАСЕВ СУСЛА

ПРЯМОЙ ЗАСЕВ

Предпочтительным методом модифицирования сусла является сухой засев. Этот метод проще регидратации и обеспечит более стабильную ферментацию и снизит риск загрязнения. Просто равномерно рассыпьте дрожжи по поверхности сусла в ферментере по мере его заполнения. Движение сусла, заполняющего ферментер, способствует перемешиванию дрожжей с суслом. Для Essential® IPA нет существенных различий в эффективности ферментации при сухом засеве по сравнению с регидратацией.

РЕГИДРАТАЦИЯ

Регидратацию дрожжей перед засевом следует использовать только в том случае, если оборудование не позволяет легко производить сухой засев. Значительные отклонения от протоколов регидратации могут привести к более длительному брожению, недостаточному разведению и повышенному риску загрязнения. С процедурами регидратации можно ознакомиться на нашем веб-сайте.

Отмерьте дрожжи по весу в пределах рекомендуемой нормы засева

Калькуляторы нормы засева, оптимизированные для жидких дрожжей, могут привести к значительному перерасходу.



ХРАНЕНИЕ

Essential® IPA следует хранить в сухом месте при температуре ниже 4 ° C (39 ° F).

Сухие дрожжи быстро теряют активность под воздействием воздуха. Не используйте 500-граммовые упаковки, в которых отсутствует вакуум. Вскрытые упаковки необходимо снова закрыть, хранить в сухих условиях при температуре ниже 4 ° C и использовать в течение 3 дней.

Не используйте дрожжи после истечения срока годности, указанного на упаковке.



ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ

Обратитесь к местному дистрибьютору www.lallemandbrewing.com/en/global/contact-us/global-distributors

LALLEMAND