



Техническая спецификация

LONDON

ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЭЛЕЙ В АНГЛИЙСКОМ СТИЛЕ

LalBrew London™ – это истинно английский элевый штамм, отобранный за его способность производить аутентичные, традиционные стили пива Соединенного Королевства. Брожение быстрое, с умеренным выделением эфиров и чуть меньшей степенью сбраживания за счет неспособности штамма сбраживать мальтотриозу. LalBrew London™ – это один из Исторических Штаммов, отобранный из коллекции дрожжевых культур Lallemand, когда компания Lallemand Brewing только появилась в 1992 году. Приглушенный характер дрожжей дает раскрыться вкусу и аромату солода и хмеля в таких стилях пива, как Extra Special Bitter Ale, Bitter и Mild. LalBrew London™ можно также использовать для производства сидра.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

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

Характерный анализ дрожжей LalBrew London™:

| | |
|---|--|
| Содержание сухих веществ | 93 - 97% |
| Жизнеспособность (количество живых клеток) $\geq 5 \times 10^9$ 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 |

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 при 20°C (68°F) дрожжи LalBrew London™ демонстрируют:

Интенсивное брожение, которое может быть завершено за 3 дня.

Среднюю степень сбраживания и низкую флокуляцию.

Вкус и аромат от нейтрального до слегка фруктового и эфирного, позволяющий раскрыться солоду.

Штамм не обладает POF фенотипом.

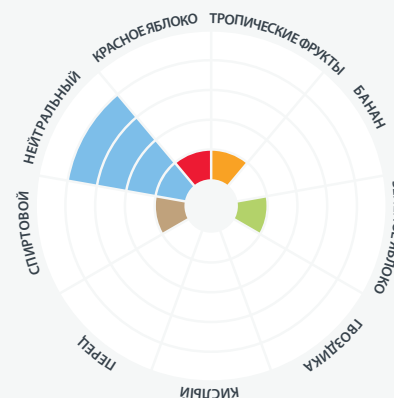
Оптимальная температура брожения дрожжей LalBrew London™ для производства традиционных стилей находится в диапазоне 18 - 22°C (65 - 72°F).

LalBrew London™ не сбраживает мальтотриозу (молекулу, состоящую из трех глюкозных остатков). Мальтотриоза составляет от 10 до 15% всех сахаров сусле, полученных из солода. В результате пиво получается полнотелым, с остаточной сладостью. Рекомендуем регулировать температурные паузы во время затирания для получения желаемого результата.

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

Эли в английском стиле, Pale Ale

АРОМАТ

Слегка эфирный, солодовый

СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ

65 - 72%

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ

18 - 22°C (65 - 72°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ

Низкая

УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ

12% об.

НОРМА ЗАСЕВА

50 - 100 г/гл



Техническая спецификация

LONDON ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЭЛЕЙ В АНГЛИЙСКОМ СТИЛЕ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Норма засева будет влиять на характер брожения и аромат пива. В большинстве случаев брожения с использованием дрожжей LalBrew London™ 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 London™ 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 London™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4°C (39°F). Дрожжи LalBrew London™ 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 бродительной емкости во время ее наполнения. Движение сусла, наполняющего бродительную емкость, будет способствовать перемешиванию дрожжей.

Кинетика брожения дрожжей LalBrew London™ 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