



Техническая спецификация

BRY-97

ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА АМЕРИКАНСКИХ ЭЛЕЙ В СТИЛЕ WEST COAST

LalBrew BRY-97™ – это дрожжи в стиле West Coast, которые были отобраны из коллекции культур института Siebel за их способность к чистому брожению и производству высококачественных элей. LalBrew BRY-97™ – это нейтральный штамм с высокой степенью сбраживания и высокой способностью к флокуляции, который может использоваться для производства широкого ряда сортов пива в американском стиле. Благодаря активности фермента β-глюкозидазы LalBrew BRY-97™ может способствовать биотрансформации и подчеркнуть вкус и аромат хмеля. Традиционные стили элей, производимые с помощью LalBrew BRY-97™, включают, помимо прочего, American Pale Ale, American Amber, American Brown, American IPA, Imperial IPA, American Stout, Cream Ale, American Wheat, Scotch Ale, Russian Imperial Stout, Roggen/Rye, Old Ale и American Barleywine.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

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

Характерный анализ дрожжей LalBrew BRY-97™:

Содержание сухих веществ	93 - 97%
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 при 20°C (68°F) дрожжи LalBrew BRY-97™ демонстрируют:

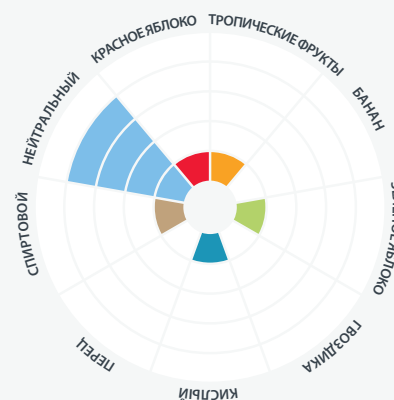
- Интенсивное брожение, которое может быть завершено за 4 дня.
- Степень сбраживания от средней до высокой и высокую флокуляцию.
- Вкус и аромат нейтральный с легкими эфирными оттенками.
- Штамм не обладает POF фенотипом.

Оптимальная температура брожения дрожжей LalBrew BRY-97™ для производства традиционных стилей находится в диапазоне 15 - 22°C (59 - 72°F).

Лаг-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
Американские эли

АРОМАТ
Нейтральный, с легкими эфирными оттенками

СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ
78 - 84%

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ
15 - 22°C (59 - 72°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ
Высокая

УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ
13% об.

НОРМА ЗАСЕВА
50 - 100 г/г



Техническая спецификация

BRY-97 ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА АМЕРИКАНСКИХ ЭЛЕЙ В СТИЛЕ WEST COAST



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Норма засева будет влиять на характер брожения и аромат пива. В большинстве случаев брожения с использованием дрожжей LalBrew BRY-97™ 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 BRY-97™ 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 BRY-97™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4°C (39°F). Дрожжи LalBrew BRY-97™ 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 BRY-97™ 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