

# 01 Эль и Лагер

Штамм Сахаромицес Церевизия (*Saccharomyces cerevisiae*), выбранный из коллекции дрожжевых культур Lallemand для обеспечения чистых и стабильных показателей брожения традиционных сортов эля и светлого пива.



## СТАНДАРТНЫЙ АНАЛИЗ

Содержание сухих веществ 93% - 97%

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

Дикие дрожжи  $< 1$  на  $10^4$  дрожжевые клетки (лизин)

Бактерии  $< 1$  на  $10^4$  дрожжевые клетки



## СВОЙСТВА ПИВОВАРЕНИЯ

- Для эля: интенсивное брожение, которое может быть завершено за 7 дней при 20 °C
  - Для лагера: интенсивное брожение, которое может быть завершено за 9 дней при 12 °C
- qPCR подтвердил, что этот штамм является STA-отрицательным.



## ПРИМЕНЕНИЕ

Регулируйте скорость подачи в соответствии с сортом пива, исходной плотностью сусла и температурой брожения. Для большинства сортов Essential® Эль и Лагер рекомендуется засеивать от 50 до 100 грамм на 100 литров сусла.



## ЗАСЕВ СУСЛА

### ПРЯМОЙ ЗАСЕВ

Предпочтительным методом модифицирования сусла является сухая подача. 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 суслом. Для Essential® для Эль и Лагер нет существенных различий в эффективности брожения 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 смеси.



## КРАТКИЕ ФАКТЫ

### АРОМАТ

Чистый, нейтральный, с низким содержанием эфиров

### ЗАТУХАНИЕ

Высокое

### ДИАПАЗОН БРОЖЕНИЯ

Эль: 17-22°C (63-72°F)

Лагер: 10-15°C (50-59°F)

### ОБРАЗОВАНИЕ ХЛОПЬЕВ

Высокое

### ДОПУСТИМАЯ ДОЗА АЛКОГОЛЯ

10% ABV

### ЗАСЕВ СУСЛА ДРОЖЖАМИ

50-100 г / гл



## ХРАНЕНИЕ

Essential® Эль и Лагер 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](http://www.lallemandbrewing.com/en/global/contact-us/global-distributors)

**LALLEMAND**