



Техническая спецификация

LONA™ ГИБРИДНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛАБОАЛКОГОЛЬНОГО ПИВА

LalBrew® LoNa™ – это не сбраживающий мальтозу штамм-гибрид, отобранный с учетом характеристик, идеально подходящих для производства слабо- и безалкогольного пива. Для разработки этого штамма применялись передовые классические, не-ГМО методы селекции, в результате чего были выведены дрожжи не сбраживающие мальтозу и мальтотриозу, что дает низкую степень сбраживания готового пива. LalBrew® LoNa™ – это первый штамм *Saccharomyces cerevisiae*, не сбраживающий мальтозу, специально адаптированный для брожения пивного сусла. Благодаря этому LalBrew® LoNa™ работает как элевый штамм – придает пиву чистый и нейтральный вкусо-ароматический профиль, не выделяет фенольных соединений и значительно сокращает количество альдегидов, ответственных за аромат сусла. Кроме того, запатентованная университетом Davis в Калифорнии (США) технология гарантирует, что штамм не будет выделять соединения серы, что позволяет раскрыться аромату солода и хмеля.

Чтобы избежать повторного брожения и обеспечить стабильность пива после розлива, при сбраживании штаммом LalBrew® LoNa™ необходима пастеризация пива.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Согласно классификации, относится к *Saccharomyces cerevisiae*, дрожжам верхового брожения. Характерный анализ дрожжей LalBrew® LoNa™

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 сусле с плотностью 8°P при 20°C (68°F) дрожжи LalBrew® LoNa™ демонстрируют:

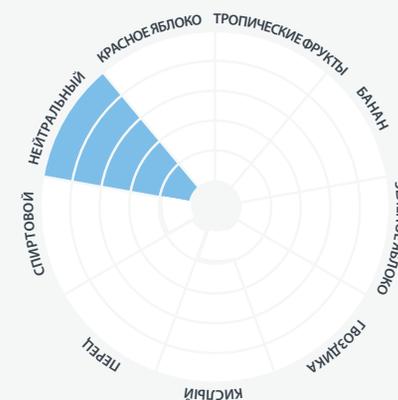
- Интенсивное брожение, которое может быть завершено за 3 - 4 дня.
- Очень низкую степень сбраживания от 16 до 20%. Более низкую степень сбраживания возможно достичь, применяя затириание при высоких температурах.
- Среднюю флокуляцию и отсутствие аромата сусла.
- Чистый и нейтральный профиль, позволяющий раскрыться аромату солода и хмеля.
- Штамм не обладает POF фенотипом.
- Оптимальная температура брожения находится в диапазоне 20 - 25°C (68 - 77°F).

LalBrew® LoNa™ не сбраживает мальтозу и мальтотриозу.

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
Любое слабо- или безалкогольное пиво

АРОМАТ
Чистый и нейтральный, без фенольных или сернистых соединений. Аромат сусла отсутствует или на минимальном уровне.

СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ
16 - 20% (ниже при высокой температуре затириания)

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ
20 - 25°C (68 - 77°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ
Средняя

НОРМА ЗАСЕВА
50 - 100 г/гл



Техническая спецификация

LoNa™ ГИБРИДНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛАБОАЛКОГОЛЬНОГО ПИВА



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Норма засева будет влиять на характер брожения и аромат пива. В большинстве случаев брожения с использованием дрожжей LalBrew® LoNa™ норма засева в 50 - 100 грамм на гектолитр суслу достаточна для достижения оптимальных результатов.

Рекомендуется корректировать pH до ≤ 4.6 для получения оптимального вкуса и предотвращения роста патогенных бактерий. Использование последующих генераций этого штамма не рекомендуется, поскольку за короткое время брожения прирост биомассы будет незначительным.

Чтобы избежать повторного брожения и обеспечить стабильность пива после розлива, при сбраживании штаммом LalBrew® LoNa™ необходима пастеризация пива.



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Дрожжи LalBrew® LoNa™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4°C (39°F). Дрожжи LalBrew® LoNa™ стремительно теряют активность при контакте с воздухом.

Не используйте упаковки по 500 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 суслу в бродительной емкости во время ее наполнения. Движение суслу, наполняющего бродительную емкость, будет способствовать перемешиванию дрожжей.

Кинетика брожения дрожжей LalBrew® LoNa™ 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.

Информация, представленная здесь, является достоверной и точной; однако не стоит воспринимать эту техническую спецификацию как явную или подразумеваемую гарантию, равно как и условие продажи этого продукта.



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