



Техническая спецификация

FARMHOUSE

ГИБРИДНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИВА В СТИЛЕ SAISON

LalBrew Farmhouse™ – это гибрид, не относящийся к разновидности diastaticus, который был отобран для производства пива в стиле Saison и Farmhouse. Этот продукт является результатом научно-исследовательских разработок Renaissance Bioscience Corp. (Ванкувер, Канада) совместно с Lallemand Brewing. Штамм LalBrew Farmhouse™ был отобран с использованием самых современных методов селекции. Исследовательская группа Renaissance использовала классические не-ГМО методы для удаления гена STA1, ответственного за диастатическую активность дрожжей Saison. Были приняты меры для сохранения более высокой степени сбраживания углеводов, характерной для пива Saison. Кроме того, запатентованная университетом Davis в Калифорнии (США) технология гарантирует, что штамм не будет выделять соединения серы, негативно влияющие на аромат, что улучшает ароматический профиль дрожжей.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

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

Характерный анализ дрожжей LalBrew Farmhouse™:

Содержание сухих веществ	93 - 96%
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 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 22°C (72°F) дрожжи LalBrew Farmhouse™ демонстрируют:

Интенсивное брожение, которое может быть завершено за 5 дней.

Высокую степень сбраживания и низкую флокуляцию.

Аромат гвоздики, перца и тропических фруктов.

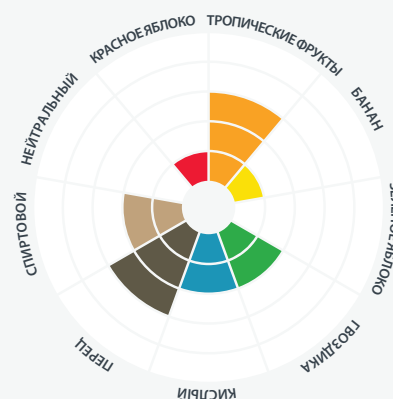
Штамм обладает POF фенотипом.

Примечание: в отличие от традиционных штаммов Saison, в LalBrew Farmhouse™ отсутствует STA-1 ген, следовательно декстрины не будут сброжены и не возникнет риска перебраживания и перекарбонизации после розлива.

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
Эли в стиле Farmhouse

АРОМАТ
Гвоздики, перца и тропических фруктов

СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ
78 - 84%

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ
22 - 30°C (72 - 86°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ
Низкая

УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ
13% об.

НОРМА ЗАСЕВА
50 - 100 г/гл



Техническая спецификация

FARMHOUSE ГИБРИДНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИВА В СТИЛЕ SAISON



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Норма засева будет влиять на характер брожения и аромат пива. В большинстве случаев брожения с использованием дрожжей LalBrew Farmhouse™ норма засева в 50 - 100 грамм на гектолитр сула 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 Farmhouse™ 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 сула.



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Дрожжи LalBrew Farmhouse™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4°C (39°F). Дрожжи LalBrew Farmhouse™ 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 сула в бродительной емкости во время ее наполнения. Движение сула, наполняющего бродительную емкость, будет способствовать перемешиванию дрожжей.

Кинетика брожения дрожжей LalBrew Farmhouse™ 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