



Техническая спецификация

WIT

ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЭЛЯ В СТИЛЕ БЕЛЬГИЙСКИЙ WIT

LalBrew Wit™ – это относительно нейтральный штамм, который можно использовать для производства широкого ассортимента сортов пшеничного пива. Эти дрожжи выделяют меньше эфиров и фенолов, чем традиционные штаммы для производства пива в стиле Hefeweizen, такие как LalBrew Munich Classic™. LalBrew Wit™ обеспечивает базовый профиль бананового и пряного аромата, но оставляет пивовару пространство для раскрытия добавляемых специй, характерных для стилей бельгийского пива. Традиционные стили, для производства которых используются эти дрожжи, включают, помимо прочего, Belgian Witbier, American Wheat, Berliner Weisse, Gose, Hefeweizen, Dunkelweis и Weizenbock.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

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

Характерный анализ дрожжей LalBrew Wit™:

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
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 Wit™ демонстрируют:

- Интенсивное брожение, которое может быть завершено за 4 дня.
- Степень сбраживания от средней до высокой и низкую флокуляцию.
- Вкус и аромат умеренно фруктовый с банановыми и слегка гвоздичными оттенками.
- Штамм обладает POF фенотипом.
- Оптимальная температура брожения дрожжей LalBrew Wit™ для производства традиционных стилей находится в диапазоне 17 - 25°C (63 - 77°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
Пшеничное пиво в бельгийском стиле

АРОМАТ
Фруктовый, слегка банановый и гвоздичный

СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ
75 - 82%

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ
17 - 25°C (63 - 77°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ
Низкая

УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ
12% об.

НОРМА ЗАСЕВА
50 - 100 г/гп



Техническая спецификация

WIT ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЭЛЯ В СТИЛЕ БЕЛЬГИЙСКИЙ WIT



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

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