



Техническая спецификация

MUNICH CLASSIC

ДРОЖЖИ ДЛЯ ПШЕНИЧНОГО ПИВА

LalBrew Munich Classic™ – это штамм для баварского пшеничного пива, отобранный из коллекции культур Doemens Academy в Германии. Он придает пиву пряный и фруктовый ароматический профиль, свойственный немецким стилям пшеничного пива. LalBrew Munich Classic™ выделяет большее количество эфиров и фенолов по сравнению со штаммами для производства традиционного пшеничного пива в бельгийском стиле, как, например, LalBrew Wit™. Дрожжи LalBrew Munich Classic™ отличаются надежностью и эффективностью, поэтому они прекрасно подходят для ряда традиционных стилей пшеничного пива. Как истинные дрожжи верхового брожения, LalBrew Munich Classic™ можно собирать традиционным способом с верхней части открытых броидильных емкостей. Сорты, для производства которых используются эти дрожжи, включают, помимо прочего, Hefeweizen, Weissbier, Dunkelweizen и Weizenbock.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

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

Характерный анализ дрожжей LalBrew Munich Classic™:

| | |
|---|---|
| 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 |
| 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

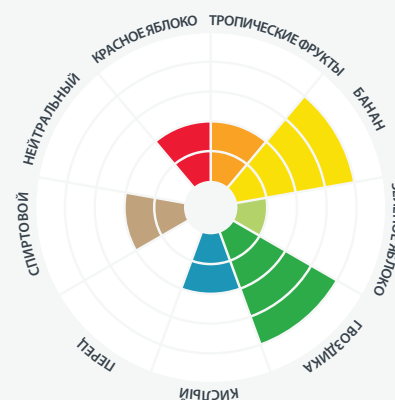
В лабораторных условиях Lallemant, в стандартном сусле при 20°C (68°F) дрожжи LalBrew Munich Classic™ демонстрируют:

- Интенсивное брожение, которое может быть завершено за 4 дня.
- Степень сбраживания от средней до высокой и низкую флокуляцию.
- Сбалансированный вкус и аромат с заметными оттенками банана и гвоздики.
- Штамм обладает POF фенотипом.
- Оптимальная температура брожения дрожжей LalBrew Munich Classic™ 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 баварском стиле
- АРОМАТ**
Фруктовый, банановый, гвоздичный
- СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ**
76 - 83%
- ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ**
17 - 25°C (63 - 77°F)
- ФЛОКУЛЯЦИЯ**
Низкая
- УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ**
12% об.
- НОРМА ЗАСЕВА**
50 - 100 г/л



Техническая спецификация

MUNICH CLASSIC ДРОЖЖИ ДЛЯ ПШЕНИЧНОГО ПИВА



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Норма засева будет влиять на характер брожения и аромат пива. В большинстве случаев брожения с использованием дрожжей LalBrew Munich Classic™ 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 Munich Classic™ 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 Munich Classic™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4°C (39°F). Дрожжи LalBrew Munich Classic™ 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 броидильной емкости во время ее наполнения. Движение сусла, наполняющего броидильную емкость, будет способствовать перемешиванию дрожжей.

Кинетика брожения дрожжей LalBrew Munich Classic™ 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