



TECHNICAL DATA SHEET

ABBAYE BELGIAN-STYLE ALE YEAST

Дріжджі Аббай – це пивні дріжджі бельгійського походження. Обрані за свою здатність зброджувати пиво Бельгійських стилів від низького до високого рівня алкоголю, Аббай виробляє пряність і фруктовість, що характерні саме для Бельгійських та Траппістських сортів пива. При бродінні на вищих температурних рівнях виробляються типові смаки і аромати, що включають тропічні, пряні та бананові ноти. При низьких температурах Аббай виробляє аромати та смаки, що характерні для темних фруктів: родзинки, фінік та інжир. Традиційні стилі, що виробляються за допомогою цих дріжджів включають, але не обмежуються такими як Бельгійське Біле, Бельгійський Блонд, Бельгійський Голден, Дюбель, Тріпл та Куад.



МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Класифіковані як *Saccharomyces cerevisiae*, дріжджі верхового бродіння.

Типовий аналіз дріжджів Аббай:

Відсоток твердих речовин 93% - 97%

Живі дріжджові клітини $\geq 5 \times 10^9$ на грам сухих дріжджів

Диких дріжджів <1 на 10^6 дріжджових клітин

Бактерії <1 на 10^6 дріжджових клітин

Готова продукція випускається на ринок тільки після проходження серії ретельних випробувань

* Відповідно до методів аналізу ASBC та EBC



ПИВОВАРНІ ВЛАСТИВОСТІ

У стандартному суслі компанії Лаллеманд при температурі 20°C (68°F) дріжджі Аббай демонструють:

Певнене бродіння, яке може бути завершено за 4 дні.

Висока зброджувача здатність і флокуляція від середнього до високого рівня.

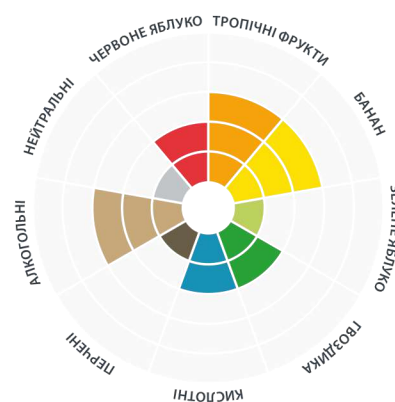
Аромат і ноти – фруктові та фенольні з алкогольним натяком.

Оптимальний діапазон температур для дріжджів Abbaye при виробництві традиційних стилів 17°C (63°F) до 25°C (77°F).

Норма для бродіння, час бродіння та рівень зброджування залежать від щільності інокуляції, обробки дріжджів, температури бродіння та якості поживних речовин в суслі. *Якщо у вас виникли питання, будь ласка, звертайся до нас за адресою: brewing@lallemand.com*



НОТИ ТА АРОМАТИ



КОРОТКІ ФАКТИ

СТИЛІ ПИВА
Бельгійські

АРОМАТ
Пряний, фруктовий, тропічний, банановий

ЗБРОДЖУЮЧА ЗДАТНІСТЬ
Висока

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

ФЛОКУЛЯЦІЯ
Від помірної до високої

ТОЛЕРАНТНІСТЬ ДО СПИРТУ
14% об.

НОРМИ ДОЗУВАННЯ
50 - 100 г/гл для досягнення мінімуму 2,5 - 5 мільйонів клітин/мл





TECHNICAL DATA SHEET

ABBAYE BELGIAN-STYLE ALE YEAST



ВИКОРИСТАННЯ

В залежності від бажаної щільності пива, серед інших змінних, різні норми задачі дріжджів повинні бути застосовані. Для дріжджів Аббай, норма задачі може складати від 50 г до 100г активних дріжджів для інокуляції 100 літрів сусла.

Доза в 50 г на 100 л сусла дозволить досягти мінімум 2.5 мільйона життєздатних клітин на мл.

Доза в 100 г на 100 л сусла дозволить досягти мінімум 5 мільйонів життєздатних клітин на мл.

Норми задачі можуть змінюватись в залежності від обраного стилю пива та/або від виробничих умов.

Аббай має стійкість до вмісту спирту 14% об.

Для виробництва пива з вмістом спирту більше 14%, необхідно додати до дріжджів живильний комплекс Сервоміцес, у кількості 1г/гл.



РЕГІДРАЦІЯ

Рекомендується використовувати регідрацію для дріжджів Аббай, що зменшить осмотичний тиск на дріжджі. Рекомендації з регідрації досить прості, дотримання їх значно зменшить ризик зараження, у порівнянні з внесенням дріжджів у сухому виді.

Додайте дріжджі у чисту, стерилізовану воду при температурі 30-35°C (86-95°F), в пропорції 1 до 10. Не використовуйте сусло, дистильовану або воду після зворотного осмосу оскільки це може викликати втрату життєздатності дріжджів. НЕ ПЕРЕМІШУЙТЕ.

Залишіть на 15 хвилин в незайманому стані, а потім перемішайте до утворення суспензії і залиште ще на 5 хвилин при 30-35°C. Потім вирівняйте температуру суспензії дріжджів з температурою сусла і додайте дріжджі до сусла.

Слід знижувати температуру суспензії дріжджів поступово: мінімум 5 хвилин на кожні 10°C. Для зменшення температури використовуйте готове сусло. Не охолоджуйте суспензію природнім шляхом – це займе багато часу і вплине на життєздатність дріжджів.

Температурний шок, що перевищує 10 °C, спричинить утворення дрібних мутантів, що призведуть до тривалого або неповного процесу бродіння, та можуть принести небажані ноти та аромати.

Дріжджі Аббай були підготовлені для перенесення процесу регідрації. Дріжджі містять достатній запас вуглеводів і ненасичених жирних кислот для досягнення активного росту. Необов'язково аерувати сусло перед першим використанням.

Використовуючи дріжджі компанії Лаллеманд, ви можете регенерувати дріжджі так само, як і будь-який інші пивні дріжджі.



ЗБЕРІГАННЯ

Дріжджі Аббає повинні зберігатися сухими при температурі нижче 10°C (50°F)

Аббає втрачає активність після контакту з повітрям. Не використовуйте упаковки, які втратили вакуум. Відкриті пакети повинні бути знову щільно закриті і зберігатися в сухих умовах нижче 4 °C і бути використані протягом 3 днів. Якщо відкритий пакет негайно герметизувати після відкриття і відбору потрібної кількості продукту, дріжджі можуть зберігатися протягом двох тижнів при температурі нижче 4 °C.

Не використовуйте дріжджі після закінчення терміну придатності, який вказано на упаковці

CONTACT US

З будь-яких питань звертайтеся до офіційного дистриб'ютора в Україні ТОВ «Новоконтакт»:
тел/факс: +380 44 468 85 00
www.novocontact.com.ua

For more information, please visit us online at
www.lallemandbrewing.com

For any questions, you can also reach us via email at
brewing@lallemand.com