TECHNICAL DATA SHEET

CBC-1 CASK & BOTTLE CONDITIONING YEAST

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Класифіковані як Saccharomyces cerevisiae, дріжджі верхового бродіння.

Типовий аналіз дріжджів CBC-1:

Відсоток твердих речовин 93% - 97%

Живі дріжджові клітини ≥ 1 x 10^{10} 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

CBC-1 – агресивні дріжджі, вони виробляють токсичний білок, який може вбити інші чутливі раси (більшість інших пивних дріжджів є чутливими). Незважаючи на те, що це є позитивною характеристикою для чистого бродіння або вторинного бродіння з CBC-1, необхідно приділяти особливу увагу при мийці обладнання, щоб залишки дріжджівCBC-1 не потрапили до інших рас.

ПИВОВАРНІ ВЛАСТИВОСТІ

ОСНОВНЕ БРОДІННЯ:

У стандартному суслі компанії Лаллеманд при температурі 20°C (68°F) дріжджі CBC-1демонструють:

Впевнене бродіння, яке може бути завершене за 3 дні.

Аромат і ноти – нейтральні.

Дріжджі CBC-1 не зброджують мальтотріозу (молекулярне з'єднання трьох одиниць глюкози), як результат буде більш насичене «тіло» пива і більша залишкова солодкість пива.

Рекомендовано обирати температуру затору відповідно до бажаного результату.

Оптимальний діапазон температур для дріжджівCBC-1при виробництві традиційних стилів 20°C (72°F).

ВТОРИННЕ БРОДІННЯ:

Найбільше підходить для вторинного бродіння з додаванням вуглеводів, бажано декстрози.

Вторинне бродіння може бути завершене за 2 тижні, при рекомендованих температурах.

Оптимальний діапазон температур для дріжджів CBC-1 при вторинному бродінні від 15°C (59°F) до 25°C (77°F).

CBC-1 містять достатній запас вуглеводів та ненасичених жирних амінокислот, і тому можна очікувати поділ клітинок (зростання біомаси) в пляшці.

Для досягнення бажаного результату, можна змінювати температуру та рівень інокуляції. Якщо пиво частково карбонізоване, то можна зменшити рівень задачі вуглеводів.

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, звертайсь до нас за адресою: brewing@lallemand.com*

CBC-1 були спеціально обрані з Колекції Дріжджів компанії Лаллеманд через свої властивості при вторинному бродінні і рекомендовані для процесів у пляшках.

CBC-1 ефективні при вторинному бродінні, маючи високу толерантність до спирту і тиску. Аромати нейтральні, тому ці дріжджі добре зберігають первісний смак пива. По закінченню бродіння дріжджі щільно осаджуються. CBC-1 можна також використовувати для основного бродіння при виробництві пива шампанського типу, плодового пива та сидру.

КОРОТКІ ФАКТИ

СТИЛІ ПИВА

Шампанського типу, плодові/ фруктові пива.

ТЕМПЕРАТУРА БРОДІННЯ

Основне: 20°C

Вторинне: 15 - 25°C (59 - 77°F)

ТОЛЕРАНТНІСТЬ ДО СПИРТУ

12 - 14%об. **при вторинній ферментації**

18%об. при первинній ферментації (для сидра, медовухи, hard seltzer)

НОРМИ ДОЗУВАННЯ

Основне бродіння:

50 - 100 г/гл

Вторинне бродіння:

10 г/гл

TECHNICAL DATA SHEET

CBC-1 CASK & BOTTLE CONDITIONING YEAST

ВИКОРИСТАННЯ

В залежності від бажаної густини пива, серед інших змінних, різні норми задачі дріжджів повинні бути застосовані. Для дріжджів CBC-1 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 5 мільйонів життєздатних клітин на мл.

Доза в 100 г на 100 л сусла дозволить досягти мінімум 10 мільйонів життєздатних клітин на мл.

Для вторинного бродіння, доза в 10 г на 100 л пива дозволить досягти мінімум 1 мільйонів життєздатних клітин на мл.

CBC-1 має стійкість до вмісту спирту від 12 до 14% об.

РЕГІДРАЦІЯ

Рекомендується використовувати регідратацію для дріжджів CBC-1, що зменшить осмотичний тиск на дріжджі. Рекомендації з регідратації досить прості, їх дотримання значно зменшить ризик зараження, у порівнянні з внесенням дріжджів у сухому стані (вигляді).

При вторинному бродінні:додайте дріжджі у чисту стерилізовану воду в пропорції 1 до 10 та розчин декстрози(2%) при температурі 35°C (95°F). 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 пива і додайте дріжджі до пива без затримок.

Слід понижувати температуру суспензії дріжджів поступово: кілька хвилин на кожні 10°C. Для зменшення температури використовуйте готове пиво. 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 CBC-1 були підготовленні для перенесення процесу регідратації.

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 CBC-1 повинні зберігатися сухими при температурі нижче 10°C (50°F).

CBC-1 втрачатиме 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 звертайтесь до офіційного дистрибьютора 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