TECHNICAL DATA SHEET

DIAMOND LAGER YEAST

Дріжджі Даймонд - це пивні дріжджі для виробництва лагерних сортів пива, що походять з Німеччини. Обранні за сильні характеристики, дріжджі Даймонд показують відмінні результати бродіння і дають змогу створювати чисті, автентичні лагери. Традиційні стилі, що виробляються за допомогою цих дріжджів, включають, але не обмежуються такими як Мюнхен Хеллес, Дортмундер Експорт, Німецький Пільзен, Богемський Пільзен, Американський Пільзен, Віденський Лагер, Октобефест/Марцен, Темний Американський Лагер, Мюнхен Дункель, Шварцбір, Традиційний Бок, Подвійний Бок, Айсбок та Каліфорнійський Коммон.

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Класифіковані як Saccharomyces pastorianus, дріжджі низового бродіння.

Типовий аналіз дріжджів Даймонд:

Відсоток твердих речовин 93% - 97%

Живі дріжджові клітини ≥ 5 x 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 12°C (53,6°F) дріжджі Даймонд демонструють:

Впевнене бродіння, яке може бути завершене за 5 днів.

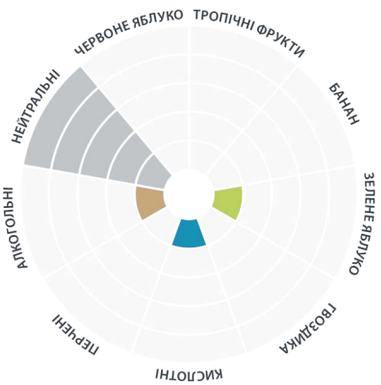
Високу зброджуючи здатність і флокуляцію.

Нейтральні аромати і ноти, що характерні для традиційних Лагерів.

Оптимальний діапазон температур для дріжджів Даймонд при виробництві традиційних стилів 10°C (50°F) до 15°C (59°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, звертайсь до нас за адресою: brewing@lallemand.com*

НОТИ ТА АРОМАТИ



КОРОТКІ ФАКТИ

СТИЛІ ПИВА
Легер

АРОМАТ
Нейтральний

ЗБРОДЖУЮЧА ЗДАТНІСТЬ
Висока

ТЕМПЕРАТУРА БРОДІННЯ
10 - 15°C (50 - 59°F)

ФЛОКУЛЯЦІЯ
Висока

ТОЛЕРАНТНІСТЬ ДО СПИРТУ
13% об.

НОРМИ ДОЗУВАННЯ
100 - 200 г/гл для досягнення мінімуму 5 - 10 мільйонів клітин/мл

TECHNICAL DATA SHEET

DIAMOND LAGER YEAST

ВИКОРИСТАННЯ

В залежності від бажаної щільності пива, серед інших змінних, різні норми задачі дріжджів повинні бути застосовані. Для дріжджів Даймонд норма задачі може складати від 100 г до 200г активних дріжджів для інокуляції 100 літрів сусла.

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

Доза в 200 г на 100 л сусла дозволить досягти мінімум 10 мільйонів життєздатних клітин на мл.

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

Даймонд має стійкість до вмісту спирту 13% об. Для виробництва пива з вмістом спирту більше 13%, необхідно додати до дріжджів живильний комплекс Сервоміцес, у кількості 1г/гл.

РЕГІДРАЦІЯ

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

Додайте дріжджі у чисту, стерилізовану воду або розбавлене сусло(2-6°P) при температурі 25-30°C (77-86°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 (або до 45 хвилин, якщо використовується розбавлене сусло) при 20-30°C. Потім вирівняйте температуру суспензії дріжджів з температурою сусла и 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 Даймонд 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 Даймонд повинні зберігатися сухими при температурі нижче 4°C (39,2°F).

Даймонд 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