WILDBREW™ PHILLY SOUR

TECHNICAL DATA SHEET - WILDBREW™ SERIES

WILDBREW™ PHILLY SOUR

Вайлдбрю Філлі Зауер (WildbrewTM Philly Sour) - це унікальний вид Lachancea, що походять з дикої природи. Виведені Університетом наук у Філадельфії, штат Пенсільванія, США (патент на стадії офрмлення N ° PCT / US20 18/043 148). Вайлдбрю Філлі Зауер виробляє помірну кількість молочної кислоти на додаток до етанолу за один простий етап бродіння. Це перші дріжджі з серії WildBrew ™ - чудовий вибір для виробництва інноваційних, делікатних сортів кислого пиво з освіжаючою кислотністю та нотками кісточкових фруктів. WildBrew ™ Philly Sour демонструють високий рівень зброджування та флокуляції, та забезпечує добру піностойкість , що робить їх ідеальними дріжджами для традиційних стилів, таких як Берлінський Вайс, Гозе, Американський Ламбік і Американський дикий ель, а стійкість до хмелю робить їх ідеальним для кислих IPA.

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Вайлдбрю Філлі Зауер – чиста раса сухих активних дріжджів, що класифіковані як Lachancea spp.

Типовий аналіз дріжджів Філлі Зауер:

Відсоток твердих речовин 93% - 96%

Живі дріжджові клітини ≥ 1 x 10^9 на грам сухих дріжджів

Дикі дріжджі: Філлі Зауер буде рости в середовищі диких дріжджів, таких я Лізин, LCSM та LWYM

Ген STA1: Чиста раса не містить ген STA1.

Зараження не виявляється при аналізі ПЦР.

Бактерії <1 на 10^6 дріжджових клітин

Готова продукція випускається на ринок тільки після проходження серії суворих випробувань

ПИВОВАРНІ ВЛАСТИВОСТІ

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

Бродіння, яке може бути завершене за 10 днів.

Висока зброджуюча здатність і флокуляція.

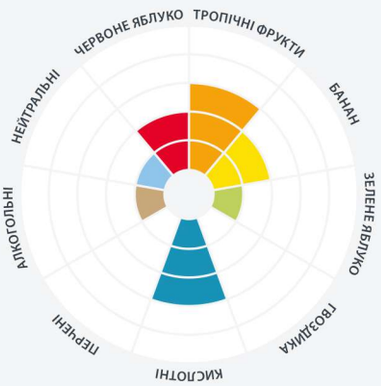
Смак та аромат кислий, з нотами червоного яблука, кісточкових фруктів, найпомітніший персик.

Оптимальний діапазон температур для дріжджів Філлі Зауер при виробництві традиційних стилів 20°C (68°F) до 25°C (77°F).

У стандартному суслі компанії Лаллеманд було досягнуто рівня pH 3.2 - 3.5, та тетруючої кислотності 0.1-0.4% молочної кислоти. Більший рівень кислотності можна досягти збільшивши кількість глюкози у суслі.

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

НОТИ ТА АРОМАТИ



КОРОТКІ ФАКТИ

СТИЛІ ПИВА
Берлінський Вайс, Гозе, Ламбік, Американські Дикі Елі, Кислий IPA

АРОМАТ
Кислий, кісточкові фрукти, червоне яблуко, персик

ЗБРОДЖУЮЧА ЗДАТНІСТЬ
Висока

ТЕМПЕРАТУРА БРОДІННЯ
20 - 25°C (68 - 77°F)

ФЛОКУЛЯЦІЯ
Висока

ТОЛЕРАНТНІСТЬ ДО СПИРТУ
9% об.

НОРМИ ДОЗУВАННЯ
50 - 100 г/гл для досягнення мінімуму 0,5 - 1 мільйон клітин/мл

WILDBREW™ PHILLY SOUR

ВИКОРИСТАННЯ

Норма внесення буде впливати на процес бродіння та аромат пива. Для дріжджів Філлі Зауер - норма внесення в 50-100 г на 1 гл сусла є достатньою для досягнення мінімуму 0,5 - 1 млн життєздатних клітин на мл. Більш складні умови бродіння, наприклад, висока щільність, велика кількість доданих сахаридів або підвищена кислотність, вимагають більшої норми внесення та додаткових поживних речовин для забезпечення здорового бродіння.

Стандартні калькулятори норм внесення можуть призвести до передозування. Ви можете скористуватись нашим калькулятором норми внесення, що спеціально розроблений для наших дріжджів, на веб-сторінці: www.lallemandbrewing.com

Філлі Зауер – дріжджі повільного зброджування та мають негативний кіллер-фактор, тому, в більшості випадків, інші дріжджі будуть домінувати над ними. З цієї причини не рекомендується повторно задавати цей штам.

Філлі Зауер не рекомендується використовувати в пляшках для вторинного бродіння. Для цього ми рекомендуємо спеціальні дріжджі, такий як LalBrew® CBC-1.

Філлі Зауер не відноситься до штамів Saccharomyces, тому з ним треба поводитись

відповідно до найкращих практик поводження з дикими дріжджами.

ЗБЕРІГАННЯ

Дріжджі Філлі Зауер повинні зберігатися сухими при температурі нижче 4°C (39°F)

Філлі Зауер 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 до кінця терміну придатності при температурі нижче 4 ° C.

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

Компанія Лаллеманд гарантує ефективність дріжджів за умови дотримання правил зберігання та використання. Але наші дріжджі виробляються з додатковим запасом міцності, тому вони можуть витримати гірші умови поводження протягом деякого часу.

РЕГІДРАЦІЯ

Рекомендується використовувати регідратацію для дріжджів Філлі Зауер - це 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 при температурі 30-35°C (86-95°F), в пропорції 1:10. Не використовуйте сусло, дистильовану або воду після зворотного осмосу оскільки це може викликати втрату життєздатності дріжджів. Ніжно перемішайте.

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 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.

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