Технічний паспорт продукту

FARMHOUSE

ГІБРИДНІ ДРІЖДЖІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СЕЗОННОГО ПИВА

Дріжджі Фармхауз — це недіастатичний гібрид, який був відібраний для виготовлення сезонного та фермерського пива. Цей продукт є результатом досліджень і розробок Renaissance Bioscience Corp. (Ванкувер, Британська Колумбія, Канада) у партнерстві з Lallemand Brewing. **Фармхауз** було відібрано з використанням найсучасніших методів селекції. Дослідницька група Renaissance використовувала класичні методи та методи без ГМО для видалення гена STA1, відповідального за діастатичну активність дріжджів для виробництва сухих сезонних сортів пива. Було вжито заходів для збереження нормального використання пивоварного цукру для виробництва сухих сезонних сортів пива. Крім того, запатентована технологія Університету Каліфорнії в Девісі (США) гарантує, що штам не вироблятиме сірководневих (H_2S) сторонніх присмаків, таким чином посилюючи ароматичні характеристики дріжджів для виробництва сезонних сортів пива.

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Класифіковані як *Saccharomyces cerevisiae*, дріжджі верхового бродіння.

Стандартний аналіз дріжджів **Фармхауз**:

Процент сухих речовин	93 - 96%
Живі дріжджові клітини	≥ 5 x 10^9 на грам сухих дріжджів
Ріст в середі диких дріжджів	Раса придатна до росту в середі диких дріжджів включаючи LCSM
Кількість диких дріжджів	< 1 на 10^6 дріжджових клітин
дріжджі Діастатичні	Відсутні
Бактерії	< 1 на 10^6 дріжджових клітин

Готова продукція випускається на ринок тільки після проходження строгої серії випробувань
*Більш детальну інформацію ви можете знайти у листі-специфікації

ПИВОВАРНІ ВЛАСТИВОСТІ

У стандартному суслі компанії Лаллеманд при температурі 22°C (72°F) дріжджі **Фармхауз** демонструють:

Впевнене бродіння, яке може бути завершене за 5 днів.

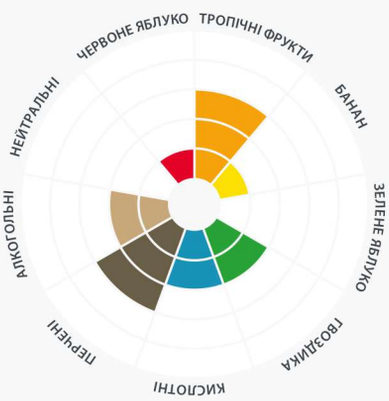
Високу зброджуючи здатність і низьку флокуляцію.

Ця раса продукує фенольні аромати (POF позитивна).

На відміну від традиційних дріжджів для виробництва сезонних сортів пива, у **Фармхауз** відсутній ген STA-1, тому декстрини не метаболізуються, і немає ризику надмірного зброджування та карбонізації після розливу».

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
Фермерські сорти пива

АРОМАТ
Гвоздика, перець, тропічні фрукти

ЗБРОДЖУЮЧА ЗДАТНІСТЬ
78 - 84%

ТЕМПЕРАТУРА БРОДІННЯ
22 - 30°C (72 - 86°F)

ФЛОКУЛЯЦІЯ
Низька

ТОЛЕРАНТНІСТЬ ДО СПИРТУ
13% об.

НОРМИ ДОЗУВАННЯ
50 - 100 г/гл

Технічний паспорт продукту

FARMHOUSE гібридні дріжджі для виробництва сезонного пива

ВИКОРИСТАННЯ

Рівень введення дріжджів буде впливати на ефективність бродіння та аромат пива. Для дріжджів **Фармхауз** дозування 50–100 г на 1 гл сусла є достатнім для досягнення оптимальних результатів для більшості зброджень. Більш складні умови бродіння, такі як висока щільність, значна кількість допоміжних речовин або висока кислотність можуть вимагати більшого рівня введення та додаткові поживні речовини для забезпечення здорового бродіння.

Фармхауз можна повторно регенерувати так само, як і будь-який інші дріжджі. При використані регенерованих дріжджів потрібна аерація сусла.

ЗБЕРІГАННЯ

Дріжджі **Фармхауз** повинні зберігатися сухими при температурі нижче 4°C (39°F). **Фармхауз** 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 усього строку придатності при температурі нижче 4 ° C.

Сухі дріжджі компанії Лаллеманд вироблені так, що вони можуть витримати певний час зберігання у гірших умовах без впливу на якість зброджения. Якщо у вас є запитання, будь ласка зв'яжіться з нами. У нас є команда технічних представників, які з радістю допоможуть і скерують вас у вашій ферментаційній діяльності.

ПРЯМЕ ВВЕДЕННЯ

Пряме введення є кращим методом інокуляції сусла. Цей метод є простішим, ніж регідратація, і забезпечить стабільнішу продуктивність бродіння та зменшить ризик зараження. Просто рівномірно висипте дріжджі на поверхню сусла в бродильному чані під час його заповнення. Процесс наповнення бродильного чану допоможе змішати дріжджі з суслом.

Для **Фармхауз** пряме введення або введення регідрованих дріжджів не призводить до суттєвої відмінності в ефективності бродіння.

РЕГІДРАТАЦІЯ

Введеня регідрованих дріжджів треба проводити лише в випадку коли обладнання не дозволяє ефективно провести пряме введення. Значне відхилення від протоколу регідратації може призвести до довшого часу зброджения, недозброджения та підвищує ризик зараження. Правила регідратації ви можете знайти на нашій веб сторінці.

Вимірюйте дріжджі на вагу в рамках рекомендованих норм дозування. Калькулятори норм дозування для вологих дріжджів можуть призвести до значного передозування.

КУТОК ПИВОВАРА

Для отримання додаткової інформації про наші дріжджі, зокрема:

- Технічна документація
- Документи передового досвіду
- Рецепти
- Калькулятор норм дозування та інші пивоварні інструменти

Проскануйте цей QR-код щоб відвідати Куток Пивовара на нашій веб-сторінці.

ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З НАМИ

Якщо у вас є запитання, ви можете зв'язатися з нами за адресою **brewing@lallemand.com**. У нас є команда технічних представників, які з радістю допоможуть і скерують вас у вашій ферментаційній діяльності.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com