TECHNICAL DATA SHEET

KÖLN

KÖLSCH STYLE ALE YEAST

Дріжджі Кельн - це ідеальні дріжджі для виробництва традиційного пива Кельш та інших нейтральних сортів пива. Нейтральні характеристики цієї раси допомагають підкреслити делікатні аромати хмелю, при цьому передаючи тонкі фруктові ефіри. Через експресію ферменту альфа-глюкозидази, Кельн може сприяти біотрансформації хмелю чим підкреслює його смак і аромат. Більш холодне бродіння матиме більш нейтральний характер, тоді як бродіння при вищих температурах наддасть пиву більше ефірних нот з фруктовим відтінком.

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Класифіковані як Saccharomyces cerevisiae, дріжджі верхового бродіння.

Типовий аналіз дріжджів Кельн:

Відсоток твердих речовин 93% - 97%

Живі дріжджові клітини ≥ 1 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 20°C (68°F) дріжджі Кельн демонструють:

Впевнене бродіння, яке може бути завершене за 7 дні, трохи довше ніж у інших рас дріжджів.

Зброджуюча здатність - від помірної до високої, та помірна флокуляція.

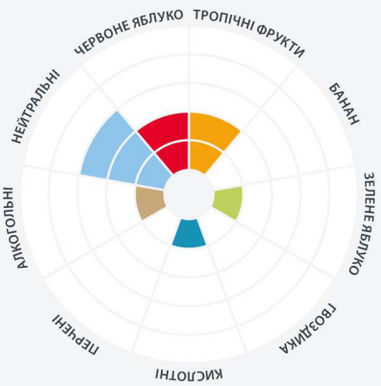
Від нейтральних до дещо фруктових ароматів та нот.

Оптимальний діапазон температур для дріжджів Кельн при виробництві традиційних стилів 15°C (59°F) до 22°C (72°F).

Лаг-фаза може бути довшою ніж у інших елевих дріжджів і тривати від 24 до 36 годин.

Лаг-фаза, 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
Кельш, нейтральні елі

АРОМАТ
Дещо фруктовий, більш нейтральний при бродінні на нижчих температурах

ЗБРОДЖУЮЧА ЗДАТНІСТЬ
Від помірної до високої

ТЕМПЕРАТУРА БРОДІННЯ
12 - 20°C (54 - 68°F)

ФЛОКУЛЯЦІЯ
Від помірної до високої

ТОЛЕРАНТНІСТЬ ДО СПИРТУ
9% об.

НОРМИ ДОЗУВАННЯ
100 г/гл для досягнення мінімуму 1 мільйону клітин/мл

TECH DATA SHEET | BREWING YEASTST | LalBrew® PREMIUM SERIES | KÖLN | МОНУКР | LALLEMAND

Technical Data Sheet

KÖLN KÖLSCH STYLE ALE YEAST

ВИКОРИСТАННЯ

В залежності від бажаної щільності пива, серед інших змінних, різні норми задачі дріжджів повинні бути застосовані. Для дріжджів Кельн норма задачі складає 100 г активних дріжджів для інокуляції 100 літрів сусла.

Доза в 100 г на 100 л сусла дозволить досягти мінімум 1 мільйон життєздатних клітин на мл.

Більш складні умови бродіння, такі як висока густина, висока кислотність, можуть вимагати збільшення норми задачі та додавання живильних комплексів.

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

Кельн має стійкість до вмісту спирту 9% об. Для виробництва пива з вмістом спирту більше 9%, необхідно додати до дріжджів живильний комплекс Сервоміцес, у кількості 1г/гл.

ЗБЕРІГАННЯ

Дріжджі Кельн повинні зберігатися сухими при температурі нижче 4°C (39,2°F).

Кельн 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.

РЕГІДРАЦІЯ

Рекомендується використовувати регідратацію для дріжджів Кельн, 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 Кельн 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.

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