Technical Data Sheet

LONA™

LOW ALCOHOL HYBRID ALE YEAST

LalBrew® LoNa™ — це мальтозонегативний гібридний штам дріжджів, який було відібрано через його ідеальні характеристики для виробництва слабоалкогольного та безалкогольного пива. Завдяки передовим методам селекції, без ГМО з класичним підходом, було виведено штам, який не споживає мальтозу або мальтотріозу, що призводить до дуже низького рівня зброджування. **LalBrew® LoNa™** є першим мальтозонегативним штамом *Saccharomyces cerevisiae*, що відібраний для зброджування пива. Будучи штамом *S. cerevisiae*, **LalBrew® LoNa™** проявляє такі ж риси як і класичні елеві дріжджі – чистий і нейтральний профіль, без фенольних ароматів, і значно знижує кількість альдегідів, що надають пиву небажаний смак.
Крім того, запатентована технологія Каліфорнійського університету Девіса (США) гарантує, що штам не вироблятиме сторонніх сірчаних присмаків, дозволяючи ароматам солоду та хмелю проявлятись в найкращій спосіб.
Під час виробництва пива з LalBrew® LoNa™ необхідна пастеризація, щоб уникнути реферментації після упаковки та забезпечити стабільність пива.

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Класифікація *Saccharomyces cerevisiae*, дріжджі верхового бродіння.

Стандартний аналіз дріжджів **LalBrew® LoNa™**:

Процент сухих речовин	93% - 97%
Живі дріжджові клітини	≥ 5 x 10^9 на грам сухих дріжджів
Кількість диких дріжджів	< 1 на 10^6 дріжджових клітин
Дикі дріжджі	буде рости в середовищі диких дріжджів, таких як лізин, LCSM та LWYM
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

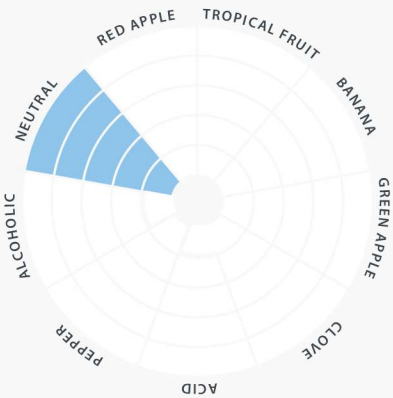
У стандартному суслі компанії Лаллеманд при температурі 20°C (68°F) дріжджі, **LalBrew® LoNa™** демонструють:

- Впевнене бродіння, яке може бути завершене за 3-4 дні.
- Низький рівень зброджування в 16-20%. Більш низький рівень зброджування можна досягнути за допомого високотемпературного методу помолу.
- Помірна флокуляція.
- Чистий та нейтральний профіль, що допоможе як найкраще проявити смаки хмелю та солоду
- Ця раса не продукує фенольні аромати (POF негативна)
- Оптимальний діапазон температур 20 - 25°C (68 - 77°F).

LalBrew® LoNa™ не споживає мальтозу або мальтотріозу.

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
Будь які сорти безалкогольного та слабоалкогольного пива

АРОМАТ
чистий та нейтральний, без сіркових нот.

ЗБРОДЖУЮЧА ЗДАТНІСТЬ
16 - 20 %
(і нижче при більшій температурі затору)

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

ФЛОКУЛЯЦІЯ
Помірна

НОРМИ ДОЗУВАННЯ
50 - 100 г/гл

Technical Data Sheet

LONA™ LOW ALCOHOL HYBRID ALE YEAST

ВИКОРИСТАННЯ

Рівень введення дріжджів буде впливати на ефективність бродіння та аромат пива. Для дріжджів LalBrew® LoNa™ дозування 50–100 г на 1 гл сусла є достатнім для досягнення оптимальних результатів для більшості зброджень.

Рекомендовано утримувати pH на рівні ≤4.6 для досягнення оптимального аромату та щоб недопустити розвитку патогенних бактерій. Регенерація цих дріжджів не рекомендована, бо під час короткого бродіння не виробляється значна біомаса дріжджів, яка є необхідною для регенерації.

Під час виробництва пива з LalBrew® LoNa™ необхідна пастеризація, щоб уникнути реферментації після упаковки та забезпечитис табільність пива.

ЗБЕРІГАННЯ

Дріжджі **LalBrew® LoNa™** повинні зберігатися сухимипри температурі нижче 4°C(39,2°F).

LalBrew® LoNa™ 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.

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.

РЕГІДРАТАЦІЯ

регідрованих дріжджів треба проводити лише в випадку коли обладнання не дозволяє ефективно провести пряме Введеня введення. Значне відхилення від протоколу регідратації може призвести до довшого часу зброджения,недозброджения та під-вищує 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**