TECHNICAL DATA SHEET

LONDON ESB ENGLISH-STYLE ALE YEAST

Дріжджі Лондон ESB - це справжні англійські пивні дріжджі для надійного процесу бродіння та виробництва помірних ефірних нот, що дозволяють краще проявитись ароматам хмелю і солоду. Дріжджі Лондон ESB було обрані з Колекції Рас компанії Лаллеманд. Вони є чудовим вибором не тільки для виробництва Екстра Спешл Біттер, але й для традиційних Британських сортів як Пейл Ель, Біттер та Майлд. Лондон ESB також можна використовувати для виробництва сидру.

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Класифіковані як Saccharomyces cerevisiae, дріжджі верхового бродіння.

Типовий аналіз дріжджів Лондон ESB:

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

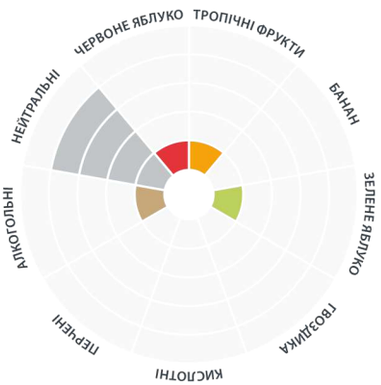
У стандартному суслі компанії Лаллеманд при температурі 20°C (68°F) дріжджі Лондон ESB демонструють:

- Впевнене бродіння, яке може бути завершене за 3 дні.
- Помірну зброджуючу здатність і низьку флокуляцію.
- Від нейтральних до легких фруктових та ефірних ароматів і нот, що дозволить підкреслити аромати солоду та хмелю.
- Оптимальний діапазон температур для дріжджів Лондон ESBпри виробництві традиційних стилів 18°C (65°F) до 22°C (72°F).

Дріжджі Лондон ESB не використовують мальтотріозу (молекулярне з'єднання трьох одиниць глюкози), як результат буде більш насичене «тіло» пива і більша залишкова солодкість. Рекомендовано обирати температури затирання відповідно до бажаного результату.

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
Англійські сорти, Пейл елі

АРОМАТ
Фруктові, ефірні, солодові

ЗБРОДЖУЮЧА ЗДАТНІСТЬ
Помірна

ТЕМПЕРАТУРА БРОДІННЯ
18 - 22°C (65 - 72°F)

ФЛОКУЛЯЦІЯ
Низька

ТОЛЕРАНТНІСТЬ ДО СПИРТУ
12% об.

НОРМИ ДОЗУВАННЯ
50 - 100 г/гл для досягнення мінімуму 2,5 - 5 мільйонів клітин/мл

TECHNICAL DATA SHEET

LONDON ESB ENGLISH-STYLE ALE YEAST

ВИКОРИСТАННЯ

В залежності від бажаної щільності пива, серед інших змінних, різні норми задачі дріжджів повинні бути застосовані. Для дріжджів Лондон ESB, норма задачі може складати від 50 г до 100г активних дріжджів для інокуляції 100 літрів сусла.

Доза в 50 г на 100 л сусла дозволить досягти мінімум 2,5 мільйони життєздатних клітин на мл.

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

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

Лондон ESB має стійкість до вмісту спирту 12% об. Для виробництва пива з вмістом спирту більше 12%, необхідно додати до дріжджів живильний комплекс Сервоміцес, у кількості 1г/гл.

Доза в 50 г на 100 л може використовуватись для виробництва сидру.

РЕГІДРАЦІЯ

Рекомендується використовувати регідратацію для дріжджів Лондон ESB, 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 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. НЕ ПЕРЕМІШУЙТЕ.

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.

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 Лондон ESB 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 Лондон ESBповинні зберігатися сухими при температурі нижче 10°C (50°F).

Лондон ESBвтрачатиме 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