TECHNICAL DATA SHEET

MUNICH CLASSIC WHEAT BEER YEAST

Дріжджі Мюніх Класік - баварські пивні дріжджі, що легко підкреслюють пряні та ефірні аромати, характерні для німецьких пшеничних сортів пива. Ця раса проста у застосуванні у великій кількості рецептів та різних умовах бродіння, що робить її чудовим вибором для виробництва різних сортів пшеничного пива. При бродінні у відкритих чанах дріжджі можна зняти з поверхні традиційним способом. Сорти пива, які можна виготовити з Мюніх Класік, включають, але, безумовно, не обмежуються Вайцен/Вайсбір, Дункельвайцен та Вайценбок.

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Класифіковані як Saccharomyces cerevisiae, дріжджі верхового бродіння.

Типовий аналіз дріжджів Мюніх Класік:

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 Мюніх Класік демонструють:

Впевнене бродіння, яке може бути завершене за 4 дні.

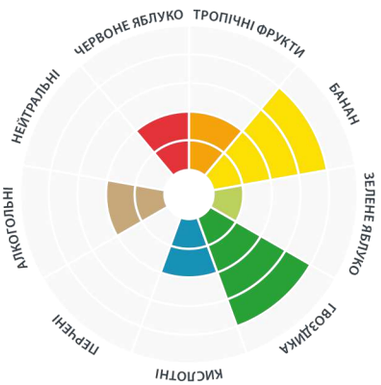
Від помірної до високої зброджуючу здатність і низьку флокуляцію.

Смак і аромати збалансований з помітними фруктовими ефірами та пряними фенольними нотами банану та гвоздики.

Оптимальний діапазон температур для дріжджів Мюніх Класікпри виробництві традиційних стилів 17°C (63°F) до 22°C (72°F).

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
Баварське пшеничне пиво

АРОМАТ
Фруктові, ефірні, пряні

ЗБРОДЖУЮЧА ЗДАТНІСТЬ
Від помірної до високої

ТЕМПЕРАТУРА БРОДІННЯ
17 - 22°C (63 - 72°F)

ФЛОКУЛЯЦІЯ
Низька

ТОЛЕРАНТНІСТЬ ДО СПИРТУ
9% об.

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

TECHNICAL DATA SHEET

MUNICH CLASSIC WHEAT BEER YEAST

ВИКОРИСТАННЯ

В залежності від бажаної щільності пива, серед інших змінних, різні норми задачі дріжджів повинні бути застосовані. Для дріжджів Мюніх Класік норма задачі може складати від 50 г до 100грам 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.

Мюніх Класікмає 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.

РЕГІДРАЦІЯ

Рекомендується використовувати регідратацію для дріжджів Мюніх Класік-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 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 дріжджів, 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 Мюніх Класікбули 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 Мюніх Класік повинні зберігатися сухими при температурі нижче 10°C (50°F).

Мюніх Класік 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.

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