TECHNICAL DATA SHEET

LALBREW™ NEW ENGLAND EAST COAST ALE YEAST

Нью-Інгленд - пивні дріжджі, які було обрано через їх здатність до послідовного зброджування та вироблення унікального ефірного профіля з фруктовими нотами, що притаманні пиву, звареному на Східному узбережжі США. Стандартне бродіння з дріжджами Нью-Інгленд створить тропічні та фруктові ефіри, з помітними нотами кісточкових фруктів, таких як персик. Дріжджі Нью-Інгленд демонструють зброджуючу здатність від помірної до високої, помірну флокуляцію, що побить їх чудовим вибором для створення пива в стилі Східного узбережжя США.

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Класифіковані як Saccharomyces cerevisiae, дріжджі верхового бродіння.

Типовий аналіз дріжджів Нью-Інгленд:

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 Нью-Інгленд демонструють:

Бродіння, яке може бути завершене за 7 днів, повільніше за інші раси. Це є прекрасною особливістю цих дріжджів.

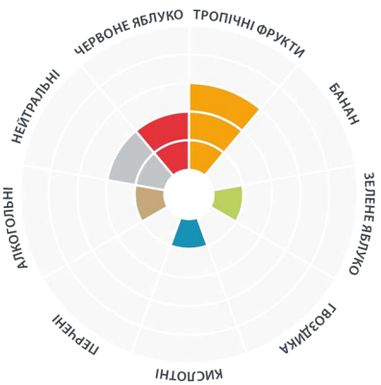
Від помірної до високої зброджуючу здатність та помірну флокуляціїю.

Нейтральні та дещо фруктові ефірні ноти та аромати.

Оптимальний діапазон температур для дріжджів Нью-Інгленд при виробництві традиційних стилів 15°C (59°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
Пиво в стилі Східного узбережжя США

АРОМАТ
Фруктові, особливо кісточкові фрукти

ЗБРОДЖУЮЧА ЗДАТНІСТЬ
Від помірної до високої

ТЕМПЕРАТУРА БРОДІННЯ
15 - 22°C (59 - 72°F)

ФЛОКУЛЯЦІЯ
Помірна

ТОЛЕРАНТНІСТЬ ДО СПИРТУ
9% об.

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

TECHNICAL DATA SHEET

LALBREWTM NEW ENGLAND EAST COAST ALE YEAST

ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

Нью-Інгленд має стійкість до вмісту спирту9% 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 Нью-Інгленд - 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 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 Нью-Інгленд 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 Нью-Інгленд повинні зберігатися сухими при температурі нижче 10°C (50°F).

Нью-Інгленд 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