VOSS

KVEIK ALE YEAST

Дріжджі Восс (Voss) - Квейк з норвезької означає «дріжджі». За фермерськими традиціями Норвегії, Квейк зберігали висушеним та передавали з покоління у покоління. Квейк - це оригінальні, традиційно висушені дріжджі. LalBrew Voss можуть працювати при різних температурах від 25 до 40 °C, з дуже високим оптимальним діапазоном температур у 35-40 °C. При роботі в оптимальному діапазоні температур можна досягти дуже швидкого зброджування: процес можна повністю завершити за 2-3 дні. Аромат залишається стабільним при бродінні за будь-яких температур: нейтральний з легким фруктовими нотами апельсину та цитрусових. Флокуляція дуже висока, що призводить до отримання прозорого пива без фільтрації та використання допоміжних інгредієнтів.

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Класифіковані як Saccharomyces cerevisiae, дріжджі верхового бродіння.

Типовий аналіз дріжджів Восс:

Відсоток твердих речовин 93% - 97%

Живі дріжджові клітини ≥ 5 x 10^9 на грам сухих дріжджів

Диких дріжджів <1 на 10^6 дріжджових клітин, Diastaticus не виявленні

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 Лаллемад дріжджі Восс демонструють:

Бродіння, яке може бути завершене за: 2 дні при температурі 40°C.
3-4 дні при температурі 30°C.
5-7 дні при температурі 25°C.

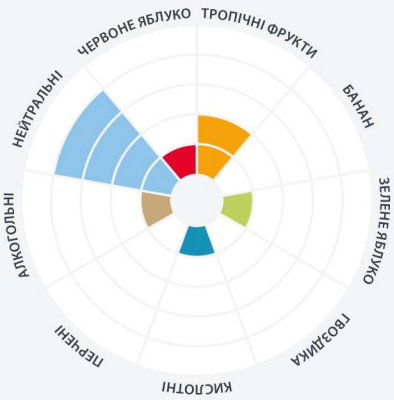
Від помірної до високої зброджуючої здатності і дуже високу флокуляцію.

Аромат і ноти – нейтральні з апельсиновими та цитрусовими нотами, при будь-якому робочому діапазоні температур.

Оптимальний діапазон температур для дріжджів Восс при виробництві традиційних стилів 35°C (95°F) до 40°C (104°F).

Норма для бродіння, час бродіння та рівень зброджування залежать від щільності інокуляції, обробки дріжджів, температури бродіння та якості поживних речовин у суслі. *Якщо у вас виникли питання, будь ласка, звертайсь до нас за адресою: brewing@lallemand.com*

НОТИ ТА АРОМАТИ



КОРОТКІ ФАКТИ

СТИЛІ ПИВА
Квейк, Норвезький фермерський ель, Нейтральні Елі швидкого бродіння

АРОМАТ
Нейтральний, з цитрусовими та апельсиновими нотами

ЗБРОДЖУЮЧА ЗДАТНІСТЬ
Від помірної до високої

ТЕМПЕРАТУРА БРОДІННЯ
25 - 40°C (77 - 104°F)

ФЛОКУЛЯЦІЯ
Дуже висока

ТОЛЕРАНТНІСТЬ ДО СПИРТУ
12% об.

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

Technical Data Sheet

VOSS KVEIK ALE YEAST

ВИКОРИСТАННЯ

В залежності від бажаної щільності пива, серед інших змінних, різні норми задачі дріжджів повинні бути застосовані. Для дріжджів Bocc, 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 мільйона 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.

Bocc має стійкість до вмісту спирту 12% об. Для виробництва пива з вмістом спирту більше 15%, необхідно додати до дріжджів живильний комплекс Сервоміцес, у кількості 1г/гл.

ЗБЕРІГАННЯ

Дріжджі Bocc повинні зберігатися сухими при температурі нижче 4°C (39°F)

Bocc 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 Bocc- 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 1:10. Не використовуйте сусло, дистильовану або воду після зворотного осмосу оскільки це може викликати втрату життєздатності дріжджів. Ніжно перемішайте.

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 Bocc 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