TECHNICAL DATA SHEET

WINDSOR BRITISH-STYLE BEER YEAST

Дріжджі Віндзор - це справжні Англійські пивні дріжджі, що створюють пиво з ефірним смаком та ароматом, та легкими дріжджовими нотами. Пиво, що зварене за допомогою дріжджів Віндзор, зазвичай має повне тіло та фруктовість Англійського еля. Пивовари обирають Віндзор для виробництва широкого спектра сортів пива: від Пейл елів до Портерів з помірним вмістом спирту, та смаком і ароматом, характерним найкращим традиційним елям. Традиційні пива, які можна виготовити з Віндзор , включають, але, безумовно, не обмежуються Майлд, Біттер, Ірландське Червоне пиво, Англійський Браун Ель, Портер та Солодкий Стаут.

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Класифіковані як Saccharomyces cerevisiae, дріжджі верхового бродіння.

Типовий аналіз дріжджів Віндзор:

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 Віндзор демонструють:

Впевнене бродіння, яке може бути завершене за 3 дні.

Помірну зброджуючу здатність і низьку флокуляцію.

Фруктові та ефірні аромати і ноти, що характерні для традиційних Англійських сортів пива.

Оптимальний діапазон температур для дріжджів Віндзор при виробництві традиційних стилів 15°C (59°F) до 22°C (72°F).

Дріжджі Віндзор не зброджують мальтотріозу (молекулярне з'єднання трьох одиниць глюкози), як результат - буде більш насичене «тіло» пива і більша залишкова солодкість. Рекомендовано обирати температуру 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, звертайся до нас за адресою: brewing@lallemand.com*

НОТИ ТА АРОМАТИ

КОРОТКІ ФАКТИ

СТИЛІ ПИВА
Фруктові Англійські Елі, Пейл Елі, Портери

АРОМАТ
Фруктові, ефірні, нейтральні

ЗБРОДЖУЮЧА ЗДАТНІСТЬ
Помірна

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

ФЛОКУЛЯЦІЯ
Низька

ТОЛЕРАНТНІСТЬ ДО СПИРТУ
9% об.

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

TECH DATA SHEET | BREWING YEASTS

WINDSOR

МОНУКР

LALLEMAND

TECHNICAL DATA SHEET

WINDSOR BRITISH-STYLE BEER YEAST

ВИКОРИСТАННЯ

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

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

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

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

Віндзор 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.

Доза в 25 г на 100 л може використовуватись для виробництва сидру.

РЕГІДРАЦІЯ

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

Віндзор 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