Технічний паспорт продукту

NOVALAGER

СУЧАСНІ ГІБРИДНІ ЛАГЕРНІ ДРІЖДЖІ

LalBrew NovaLager™ — справжній гібридні дріжджі низового бродіння Saccharomyces pastorianus з нової групи III (Ренесанс), який був обраний для виробництва чистого лагерного пива з виразними смаковими характеристиками з чудовою ефективністю бродіння. LalBrew NovaLager™ — активна лагерна раса з ідеальними характеристиками для виробництва лагерного пива, що включає швидке збродження та високу аттенуацію. Відмінний смаковий профіль, що є дуже чистим, з незначним вмістом ефірів у широкому діапазоні температур. Завдяки ферментативній активності β-глюкозидази, LalBrew NovaLager™ може сприяти біотрансформації хмелю та підкреслювати його смак та аромат. Цей продукт є результатом дослідження та розробок Renaissance Bioscience Corp. (Ванкувер, Канада) у партнерстві з Lallemand Brewing. LalBrew NovaLager™ був створенний за допомогою класичних методів схрещення штамів(без ГМО) Saccharomyces cerevisiae x Saccharomyces eubayanus, і є штамом нового покоління Групи III(Renaissance), що відрізняється від будь-яких інших традиційних штамів Saccharomyces pastorianus. Цей штам виробляє меншу кількість Віценальних Дикетонів (VDK)/діацетилу і використовує запатентовану технологію Університету Каліфорнії в Девісі (США), що унеможливлює появу сторонніх ароматів сірководню (H2S), чим скорочує час дозрівання лагерного пива.

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

Классифікація: *Saccharomyces pastorianus*, дріжджі низового бродіння.

Стандартний аналіз дріжджів LalBrew NovaLager™:

Процент сухих речовин	93-97%
Живі дріжджові клітини	≥ 5 x 10^9 на грам сухих дріжджів
Кількість диких дріжджів	< 1 на 10^6 дріжджових клітин
дріжджі Діастатичні	Відсутні
Бактерії	< 1 на 10^6 дріжджових клітин

Готова продукція випускається на ринок тільки після проходження строгої серії випробувань
*Більш детальну інформацію ви можете знайти у листі-специфікації

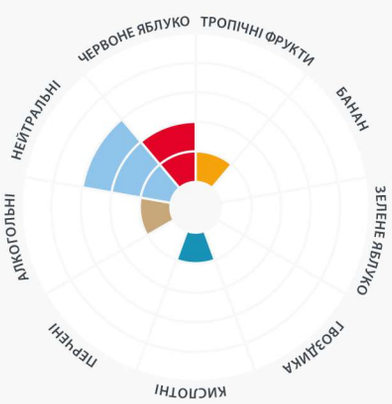
ПИВОВАРНІ ВЛАСТИВОСТІ

У стандартному суслі компанії Лаллеманд при температурі 12°C (53,6°F) дріжджі LalBrew NovaLager™ демонструють:

- Впевнене бродіння, яке може бути завершене за 6 днів.
- Високу зброджуючи здатність і помірну флокуляцію
- Аромати і ноти чисті з невеликою кількістю ефірів, без сіркових нот.
- Ця раса не продукує фенольні аромати (POF негативна)
- Оптимальний діапазон температур для дріжджів LalBrew NovaLager™ при виробництві традиційних стилів 10°C до 20°C (50°F - 68°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, звертайсь до нас за адресою: brewing@lallemand.com*

НОТИ ТА АРОМАТИ



КОРОТКІ ФАКТИ

СТИЛІ ПИВА
Лагери

АРОМАТ
чистий з невеликою кількістю ефірів, без сіркових нот.

ЗБРОДЖУЮЧА ЗДАТНІСТЬ
78 - 84%

ТЕМПЕРАТУРА БРОДІННЯ
10 - 20°C (50 - 68°F)

ФЛОКУЛЯЦІЯ
Помірна

ТОЛЕРАНТНІСТЬ ДО СПИРТУ
13% об.

НОРМИ ДОЗУВАННЯ
50 - 100 г/гл

Технічний паспорт продукту

NOVALAGER СУЧАСНІ ГІБРИДНІ ЛАГЕРНІ ДРІЖДЖІ

ВИКОРИСТАННЯ

Рівень введення дріжджів буде впливати на ефективність бродіння та аромат пива. Для дріжджів LalBrew NovaLager™ дозування 50–100 г на 1 гл сусла є достатнім для досягнення оптимальних результатів для більшості зброджень. Більш складні умови бродіння, такі як висока щільність, значна кількість допоміжних речовин або висока кислотність можуть вимагати більшого рівня введення та додаткові поживні речовини для забезпечення здорового бродіння.

LalBrew NovaLager™ можна повторно регенерувати так само, як і будь-який інші. При використані регенерованих дріжджів потрібна аерація сусла.

ЗБЕРІГАННЯ

Дріжджі LalBrew NovaLager™ повинні зберігатися сухими при температурі нижче 4°C (39,2°F). LalBrew NovaLager™ 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 усього строку придатності при температурі нижче 4 ° C.

Сухі дріжджі компанії Лаллеманд вироблені так, що вони можуть витримати певний час зберігання у гірших умовах без впливу на якість зброджения.

ПРЯМЕ ВВЕДЕННЯ

Пряме введення є кращим методом інокуляції сусла. Цей метод є простішим, ніж регідратація, і забезпечить стабільнішу продуктивність бродіння та зменшить ризик зараження. Просто рівномірно висипте дріжджі на поверхню сусла в бродильному чані під час його заповнення. Процесс наповнення бродильного чану допоможе змішати дріжджі з суслом.

Для LalBrew NovaLager™ пряме введення або введення регідрованих дріжджів не призводить до суттєвої відмінності в ефективності бродіння

РЕГІДРАТАЦІЯ

Введеня регідрованих дріжджів треба проводити лише в випадку коли обладнання не дозволяє ефективно провести пряме введення. Значне відхилення від протоколу регідратації може призвести до довшого часу зброджения, недозброджения та підвищує ризик зараження. Правила регідратації ви можете знайти на нашій веб сторінці.

Вимірюйте дріжджі на вагу в рамках рекомендованих норм дозування. Калькулятори норм дозування для вологих дріжджів можуть призвести до значного передозування.

КУТОК ПИВОВАРА

Для отримання додаткової інформації про наші дріжджі, зокрема:

- Технічна документація
- Документи передового досвіду
- Рецепти
- Калькулятор норм дозування та інші пивоварні інструменти

Проскануйте цей QR-код щоб відвідати Куток Пивовара на нашій веб-сторінці.

ЗВ'ЯЖІТЬСЯ З НАМИ

Якщо у вас є запитання, ви можете зв'язатися з нами за адресою **brewing@lallemand.com**. У нас є команда технічних представників, які з радістю допоможуть і скерують вас у вашій ферментаційній діяльності.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com