Pure culture. Pure flavour. Alpine Yeast

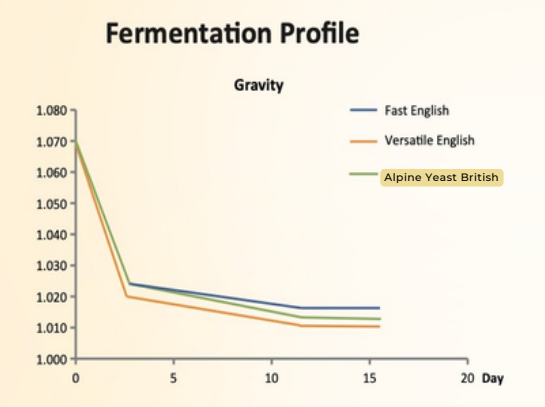
Alpine British Ale

OPIS

Alpine Yesar British je odabrani soj kvasca za englesko pivo sa visokom flokulacijom i bistrinom. Proizvodi delikatne slatke voćne estre, ali vam takođe omogućava da osetite karakter. Idealan je za piva sa umerenim telom i blagim osećajem u ustima. Savršen za engleska piva, pejl ejlove i IPA piva.

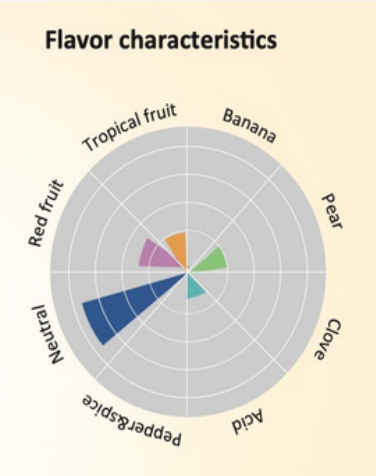
PERFORMANSE

Temperatura fermentacije: 15-25°C
Prividna atenuacija: 75-83%
Dijastatska: negativna
Tolerancija na alkohol: 10% (v/v)
Flokulacija: Visoka



MIKROBIOLOŠKE ANALIZE

Vrsta: Saccharomyces cerevisiae
Suva težina: ≥ 93%
Žive ćelije kvasca: ≥ 4,09* c1f0u/g
Divlji kvasac: ≤1,0*31 c0fu/g
Ukupno bakterija: ≤5,03* 1c0fu/g
Laktobacili: ≤1,0*3 1c0fu/g.



NAČIN UPOTREBE

Doziranje: od 50 do 100 g/hl, povećavajući dozu kvasca u teškim uslovima fermentacije sa visokom gravitacijom.

Metod rehidratacije:

• Rehidratirati kvasac u 10 puta većoj količini od njegove težine u čistoj prokuvanoj vodi na 25-30°C u sterilnoj posudi.

• Uveriti se da je sav kvasac u kontaktu sa vodom, ostaviti 15 minuta, a zatim lagano promešati radi potpune rehidratacije. Ostaviti još 5 minuta na 25-30°C. Proces rehidratacije ne bi trebalo da traje duže od 30 minuta kako bi se izbeglo oštećenje održivosti kvasca.

• Inokulirati rehidratacioni kvasac u posudu za fermentaciju.

Temperaturna razlika između sladovine koja se inokulira i rehidratacionog kvasca nikada ne bi trebalo da pređe 10°C.

NAČIN SKLOADIŠTENJA

Vakuumska pakovanja od 0,500 kg. Čuvati na temperaturi ≤10°C sa rokom trajanja 24 meseca

ALPINE YEAST

Contact: Nemanja Đorđevic AlpineHops RS d.o.o. M: +381 64 3431324 E-mail: office@alpinehops.com