Pure culture. Pure flavour. Alpine Yeast

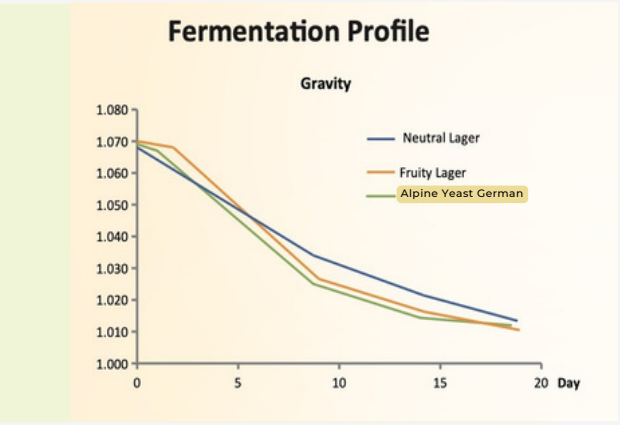
# Alpine German

## OPIS

**Alpine Yeast German je klasičan kvasac za proizvodnju piva donje fermentacije. Kvasac sa skromnom proizvodnjom cvetnih i voćnih estara. Pivo skuvano sa alpskim kvascem nemačkog porekla je veoma čisto, sveže i suvo. Odlično za proizvodnju klasičnih američkih piva, Vienna, Lagera, Minhenskog Dankela.**

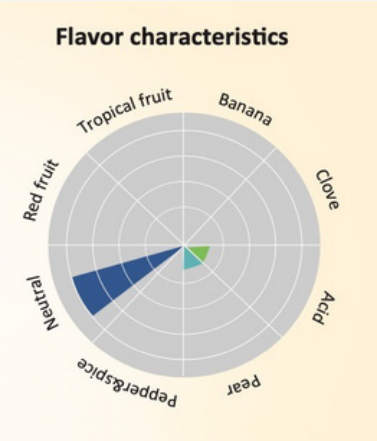
## PERFORMANSE

**Temperatura fermentacije: 10-20°C**
**Prividna atenuacija: 80-85%**
**Dijastatska: negativna**
**Tolerancija na alkohol: 10% (v/v)**
**Performanse fermentacije: srednje-visoke**
**Flokulacija: Visoka**




## MIKROBIOLOŠKE ANALIZE

**Vrsta: Saccharomyces pastorianus**
**Suva težina:** ≥ 93%**
**Žive ćelije kvasca:** ≥ $4,0 \times 10^9$ cfu/g**
**Divlji kvasac:** ≤ $1,0 \times 10^3$ cfu/g**
**Ukupno bakterija:** ≤ $5,0 \times 10^3$ cfu/g**
**Laktobacili:** ≤ $1,0 \times 10^3$ cfu/g**




## NAČIN UPOTREBE

**Doziranje: 80 do 150 g/hl, povećavajući dozu kvasca u teškim uslovima fermentacije i fermentacije sa visokom gravitacijom.**

**Metod rehidratacije:**
**• Rehidratirajte kvasac u 10 puta većoj količini od svoje težine u čistoj prokuvanoj vodi na 25-30°C u sterilnoj posudi.**

**• Uverite se da je sav kvasac u kontaktu sa vodom, ostavite ga 15 minuta, a zatim lagano promešajte radi potpune rehidratacije. Ostavite 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.**

**• Inokulirajte 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 SKLADIŠTENJA

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

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