Pure culture. Pure flavour. Alpine Yeast

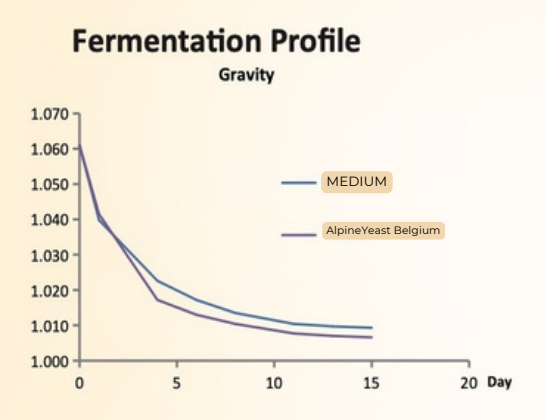
Alpine Hefe

OPIS

Alpine Yeast Belgium je tipičan kvasac koji se koristi za proizvodnju pšeničnog piva karakterističnog voćnim notama ukusa. Ima visok stepen razblaženja i proizvodi ravnotežu voćnih estara tipičnih za pšenična piva sa karanfilićem. Idealan je za proizvodnju Vajcenboka, Hefeweizen i Tripela belgijskog stila.

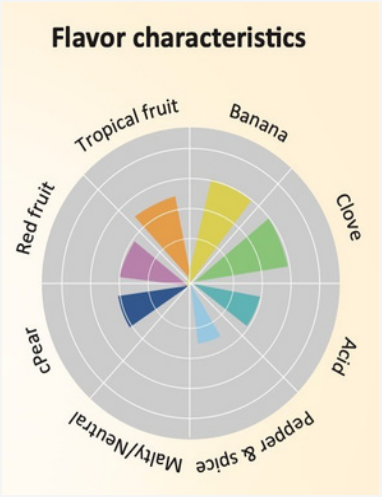
PERFORMANSE

Temperatura fermentacije: 15-25°C
Prividna atenuacija: 83-90%
Dijastatska: pozitivna
Tolerancija na alkohol: 10% (v/v)
Flokulacija: Niska



MIKROBIOLOŠKA ANALIZA

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



NAČIN UPOTREBE

Doziranje: od 50 do 100 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

Vakuumska 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