Pure culture. Pure flavour. Alpine Yeast

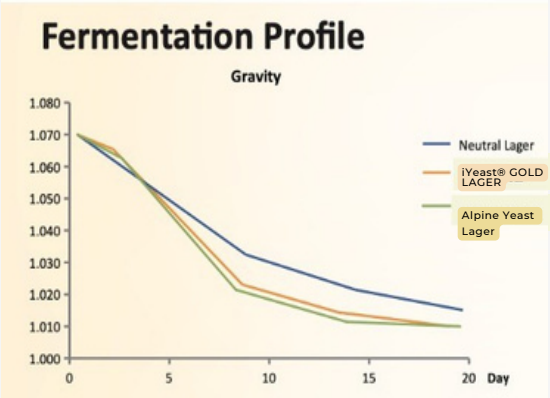
Alpine Lager

OPIS

Alpine Yeast Lager je klasični švajcarski kvasac za proizvodnju širokog spektra lager i pilzenskih piva sa brzom fermentacijom. Profil kvasca omogućava kuvanje odličnog piva. Kvasac sa odličnim performansama fermentacije i sposobnošću proizvodnje čistih i svetlih lagera sa minimalnim diacetilom, svežim ukusom i cvetnim notama.

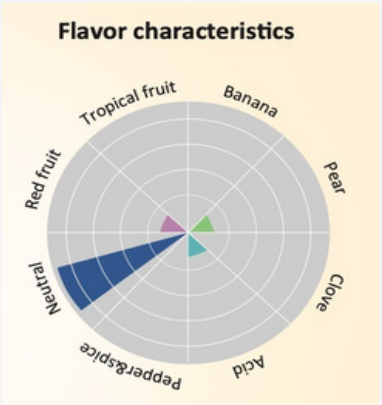
PERFORMANSE

Temperatura fermentacije: 10-20°C
Prividna atenuacija: 80-84%
Dijastatska: negativna
Tolerancija na alkohol: 10% (v/v)
Flokulacija: Visoka



MIKROBIOLOŠKA ANALIZA

Vrsta: Saccharomyces pastorianus
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: 80 do 150 g/hl, povećavajući dozu kvasca u teškim uslovima 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 da bi se rehidratacija potpuno rehidratirala. 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.

ALPINE YEAST

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