Pure culture. Pure flavour. Alpine Yeast

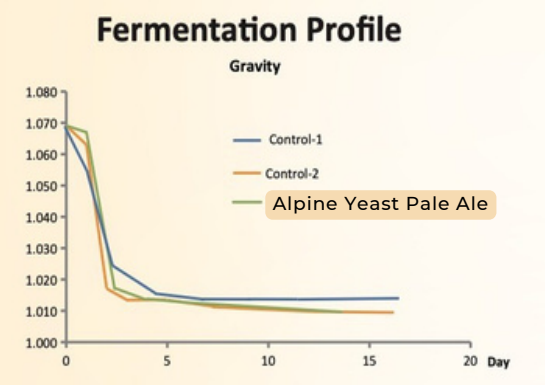
Alpine Pale Ale

OPIS

Alpine Yeast Pale Ale je jedan od klasičnih britanskih pivskih kvasaca sa visokom flokulacijom i dobrim razblaživanjem. Ovaj kvasac proizvodi dobro izbalansirana piva sa čistim i neutralnim završetkom. Odličan je za sva piva engleskog stila, uključujući Pale Ale, IPA, Porter, Brown Ale. Kao neutralni pivski kvasac, Alpine Yeast Pale Ale proizvodi lagane voćne estarske ukuse koji omogućavaju pivu da razvije punu aromu slada i hmelja. Visoka flokulacija čini pivo svetlim i brzo bistrim.

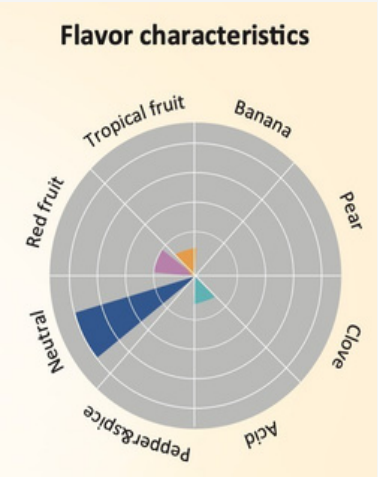
PERFORMANSE

Temperatura fermentacije: 15-25°C
Prividna atenuacija: 77-86%
Dijastatska: negativna
Tolerancija na alkohol: 13% (v/v)
Flokulacija: Visoka



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.

ALPINE YEAST

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