

BrewMasters Lager Yeast

Směs aktivních
suchých kvasinek
pro spodní kvašení
(Lager typ)

POPIS VÝROBKU

BrewMaster Lager Yeast jsou kmen aktivních suchých kvasinek druhu *Saccharomyces cerevisiae*. Jsou silně kvasící a použitelné při širokém rozsahu teplot. Kromě toho je snížena tvorba diacetylu. Splňuje všechny právní předpisy platné v EU. Čistota a kvalita jsou kontrolovány ve specializovaných laboratořích.

ÚČEL POUŽITÍ

Vzhledem k vysokému počtu životaschopných buněk jsou tyto kvasinky pro fermentaci s vysokým stupněm prokvašení. Tvorba nežádoucích vedlejších produktů kvašení je eliminována.

Doporučená teplota fermentace je 8 – 18°C

DÁVKOVÁNÍ A POUŽITÍ

80 g/100 l až 120 g/100 l při teplotě 12°C – 15°C.

Zvyšuje se dávkování při teplotách pod 12°C na 200 až 300 g/100 l až do 9°C.

Před použitím se rehydratují kvasinky v 10násobném množství sterilní vody při teplotě 23°C. Jakmile se kvasinky rehydratují, což trvá 15 – 30 min., pozvolna se míchají dalších 30 minut a následně se aplikují do mladiny. Případně lze suché kvasinky aplikovat do fermentační nádoby přímo, za předpokladu, že teplota mladiny překročí 20°C. Postupně se sypou suché kvasinky do mladiny na povrch, aby nevznikaly hrudky. Nechají se 30 min. rehydratovat a následně se promíchají v celém objemu popřípadě provzdušní.

SKLADOVÁNÍ

Baleno v ochranné atmosféře. Skladujte na suchém a chladném místě (pod 10°C). Balení jsou pevně uzavřená. Otevřená balení se musí skladovat při teplotě do 4°C a spotřebovat do 7 dní. Nepoužívejte měkká nebo poškozená balení.

Vyrobil Erbslöh Geisenheim AG