

BrewMasters Ale Yeast

**Směs aktivních
suchých kvasinek
pro svrchní
kvašení piva, IPA,
STOUT, PORTER.**

POPIS VÝROBKU

BrewMasters Ale Yeast jsou suché selektované kvasinky (anglicky ALE) z druhu *Sacharomyces cerevisiae*. Vybrány pro svrchní kvašení, kde byl kladen důraz na snížení aktivity. Tento kvasinkový kmen byl propagován v čisté kultuře, následně promyt a šetrně vysušen. Splňuje všechny právní předpisy platné v EU. Čistota a kvalita jsou kontrolovány specializovanými laboratořemi.

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 16 – 24°C

DÁVKOVÁNÍ A POUŽITÍ

V zásadě platí 50 – 100 g na 100 litrů mladiny.

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 promýchají 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. Vytvořil Erbslöh Geisenheim AG.