



BrewMasters FruitAle

Pro ovocná a esterová piva Saison a IPA

Popis produktu

BrewMasters FruitAle jsou suché, selektované kvasnice *Saccharomyces cerevisiae*. Při výběru tohoto kvasnicového kmene s vrchním kvašením byl kladen zvláštní důraz na jeho vysoké a silné vlastnosti atenuace.

Díky vysokému počtu životaschopných buněk se extrakt redukuje rychleji a dosahuje se vysokého stupně konečného prokvašení. Zabraňuje se tvorbě nežádoucích vedlejších produktů kvašení.

Před použitím musí uživatel zkontrolovat místní právní předpisy.

Doporučená teplota kvašení: 16–28 °C

Stupeň kvašení: vysoký (80–83 %)

Flokulace: střední až vysoká

Esterový profil: při teplotách > 22 °C vznikají silné ovocné aroma

Tolerance alkoholu (obj. %): až 8,5

Kinetika kvašení: velmi rychlá (3 dny)

Produkce diacetylu: nízká

Dávkování

50 - 100 g kvasnic na hL sladiny.

Použití – pokyny pro rehydrataci

Před přidáním do mrtu rehydratujte suché kvasnice v nádobě za stálého míchání, aby vznikla kvasnicová smetana. Nalijte suché kvasnice do 10násobku jejich hmotnosti mladiny nebo cukerného roztoku o teplotě 23 °C ± 3 °C. Jakmile se předpokládaná hmotnost suchých kvasnic tímto způsobem přemění na krém (což trvá přibližně 15 až 30 minut), pokračujte v mírném míchání po dobu dalších 30 minut. Poté přidejte výsledný produkt do mladiny. Alternativně přidejte suché kvasnice přímo do fermentační nádoby, pokud teplota mladiny přesahuje 20 °C. Kvasnice postupně nalijte do mladiny a zajistěte, aby kvasnice zcela pokryly povrch mladiny, aby se zabránilo tvorbě hrudek. Nechte 30 minut odstát a poté mladinu promíchejte, např. provzdušněním, což je velmi důležité pro budoucí kvašení.

Skladování

Baleno v ochranném plynu. Skladujte na chladném a suchém místě (< 10 °C). Dbejte na to, aby bylo balení pevně uzavřeno. Otevřené balení musí být uzavřeno a skladováno při teplotě 4 °C a spotřebováno do dvou měsíců od otevření, aby byla zajištěna maximální aktivita a životaschopnost kvasinek. Nepoužívejte měkké nebo poškozené balení.

