

BrewMasters Wheat Beer Yeast

Směs aktivních suchých kvasinek na svrchní kvašení, pro typ Německého pšeničného piva.

POPIS VÝROBKU

BrewMasters Wheat Beer Yeast jsou speciální kvasinky pro pšeničné pivo bavorského typu. Tento kmen kvasinek produkuje ovocné estery a fenolické látky (příchuť banánu) typické pro pšeničná piva. Sedimentace je střední. Tento kvasinkový kmen byl propagovaný v čisté kultuře, promyt a šetrně sušen. 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 dokvašení. Tvorba nežádoucích vedlejších produktů kvašení je eliminována. Doporučená teplota kvašení je 20 – 24 °C

DÁVKOVÁNÍ A POUŽITÍ

50g/hl až 100 g/hl

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