

02 Lager

Un ceppo di *Saccharomyces pastorianus* selezionato dalla Lallemand Yeast Culture Collection per lager autentiche con profilo organolettico e prestazioni costanti per produrre tradizionali stili di birre lager.



ANALISI TIPICHE

Percentuale solidi 93% - 97%
Cellule vive $\geq 1 \times 10^9$ per grammi di lievito secco

Lieviti Selvaggi

< 1 per 10^6 cellule di lievito (Lisina)

Batteri

< 1 per 10^4 cellule di lievito



CARATTERISTICHE DI BIRRIFICAZIONE

Fermentazione vigorosa che può completarsi in **9 giorni a 12°C**. Questo ceppo è confermato essere STA negativo tramite qPCR.



UTILIZZO

Adeguate il tasso di inoculo in funzione dello stile di birra, della densità del mosto e della temperatura di fermentazione. Per l'Essential® Lager, un tasso di inoculo tra i 100-200 grammi per 100 litri di mosto è consigliato per la maggior parte delle fermentazioni.



INOCULO

INOCULO DIRETTO

L'inoculo diretto è il metodo preferito per inoculare il mosto. Questo metodo è più semplice della reidratazione garantendo maggiore costanza fermentativa e riducendo il rischio di contaminazione. Semplicemente spargere il lievito uniformemente sulla superficie del mosto nel fermentatore mentre questo viene riempito. I movimenti del mosto durante il riempimento del fermentatore permetteranno un miglior mescolamento del lievito nel mosto stesso.

Per l'Essential® Lager non ci sono significative differenze nelle prestazioni fermentative quando inoculato direttamente comparato alla reidratazione.

REIDRATAZIONE

La reidratazione del lievito prima dell'inoculo dovrebbe essere effettuata solo quando non è possibile optare per l'inoculo diretto. Deviazioni significative dai protocolli di reidratazione possono risultare in fermentazioni più lunghe, scarsa attenuazione e aumento del rischio di contaminazione. Le procedure di reidratazione sono disponibili sul nostro sito web.

Misurare il lievito pesandolo secondo il tasso di inoculo raccomandato. I classici calcolatori di inoculo, ottimizzati per i lieviti liquidi, potrebbero determinare un sovra inoculo per il lievito secco.



DATI SALIENTI

AROMA

Neutro

ATTENUAZIONE

77 - 83%

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

10 - 15°C (50 - 59°F)

FLOCCULAZIONE

Elevata

ALCOOL TOLLERANZA

10% ABV

TASSO DI INOCULO

100 - 200g/hl



CONSERVAZIONE

L'Essential® Lager deve essere conservato in un luogo asciutto sotto i 4°C (39°F).

Il lievito secco perde rapidamente la sua attività se esposto all'aria. Non utilizzare confezioni da 500g che abbiano perso il vuoto. Le confezioni aperte devono essere risigillate, conservate in luogo asciutto al disotto dei 4°C (39°F), ed utilizzate entro 3 giorni dall'apertura.

Non utilizzare il lievito dopo la data di scadenza stampata sulla confezione.



PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Contattate il vostro distributore di zona www.lallemandbrewing.com/en/global/contact-us/global-distributors

LALLEMAND