

# 01 Эль и Лагер

Штамм *Saccharomyces cerevisiae*, отобранный из коллекции дрожжевых культур Lallemand для производства традиционных Элей и пива в стиле Лагер.



## ХАРАКТЕРНЫЙ АНАЛИЗ

**Содержание сухих веществ** 93 - 97%

**Количество живых дрожжевых клеток**  $\geq 1 \times 10^9$  на грамм сухих дрожжей

**Дикие дрожжи**

$< 1$  на  $10^6$  дрожжевых клеток

**Бактерии**

$< 1$  на  $10^4$  дрожжевых клеток



## КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ

### АРОМАТ

Чистый, нейтральный, с низким уровнем эфиров

### СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ

Высокая

### ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ

Эли: 17 - 22°C

Лагеры: 10 - 15°C

### ФЛОКУЛЯЦИЯ

Высокая

### УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ

10% об.

### НОРМА ЗАСЕВА

50 - 100 г/гл



## ПИВОВАРЕННЫЕ СВОЙСТВА

- Эли:** интенсивное брожение, которое может быть завершено за **7 дней при температуре 20°C**
  - Лагеры:** интенсивное брожение, которое может быть завершено за **9 дней при температуре 12°C**
- Этот штамм дрожжей не относится к диастатическим, что подтверждено результатом кПЦР теста.



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Подбирайте норму засева дрожжей в зависимости от стиля пива, начальной плотности суслу и температуры брожения. В большинстве случаев брожения с использованием дрожжей Essential® Эль и Лагер рекомендуется норма засева от 50 до 100 грамм на 100 литров суслу.



## ВНЕСЕНИЕ ДРОЖЖЕЙ

### ВНЕСЕНИЕ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ

Внесение сухих дрожжей – это предпочтительный метод засева. Он проще чем регидратация, обеспечивает более стабильное брожение и снижает риск контаминации. Просто равномерно рассыпьте дрожжи на поверхность суслу в бродительной емкости во время ее наполнения. Движение суслу, наполняющего бродительную емкость, будет способствовать перемешиванию дрожжей.

Кинетика брожения дрожжей Essential® Эль и Лагер существенно не меняется при внесении в сухом виде или после регидратации.

### РЕГИДРАТАЦИЯ

Регидратацию дрожжей перед их внесением следует проводить только если ваше оборудование не позволяет засеять дрожжи в сухом виде. Существенные отклонения от рекомендуемых условий регидратации могут привести к более длительному брожению, снижению степени сбраживания и увеличению риска контаминации. Рекомендации по регидратации сухих дрожжей вы можете найти на нашем сайте.

Определите необходимое количество дрожжей по их массе в рамках рекомендуемой нормы засева. Использование калькуляторов нормы засева, предусмотренных для жидких дрожжей, приведет к существенному превышению количества клеток.



## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Дрожжи Essential® Эль и Лагер следует хранить в сухом месте при температуре ниже 4°C.

Сухие дрожжи стремительно теряют активность при контакте с воздухом. Не используйте 0.5 кг упаковки, если нарушена их герметичность. Открытую упаковку необходимо плотно закрыть и хранить в сухом месте при температуре ниже 4°C не более трех дней.

Не используйте дрожжи после истечения срока годности, указанного на упаковке.



**ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ**

Свяжитесь с вашим местным дистрибьютором

[www.lallemandbrewing.com/en/global/contact-us/global-distributors](http://www.lallemandbrewing.com/en/global/contact-us/global-distributors)

