

BrewMasters Pilsner Style Yeast

POPIS VÝROBKU

BrewMasters Pilsner Style Yeast jsou suché aktivní kvasinky rodu *Saccharomyces cerevisiae*. Při výrobě těchto kvasinek byl kladen důraz na optimální aktivitu. Kvasinkový kmen byl namnožen v čisté kultuře, následně promyt a šetrně vysušen. Splňuje všechny právní předpisy platné v EU. Čistota a kvalita jsou testovány ve specializovaných laboratořích.

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 10 – 16 °C.

DÁVKOVÁNÍ A POUŽITÍ

Aplikuje se 50 – 100 g kvasinek na 100 l mladiny při teplotě fermentace 9 – 15°C, při teplotě fermentace nižší než 9°C je doporučeno zvýšit dávkování na 100 – 150 g/100 l.

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.

Vyrobil Erbslöh Geisenheim AG

**Směs aktivních suchých
kvasinek pro spodní kvašení
a piva plzeňského typu**