

BrewMasters Wheat Beer Yeast

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 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 na svrchní
kvašení, pro typ Německého
pšeničného piva**