



BrewMasters Lager

Kvasinky pre spodné kvasenie a klasické pívá typu ležiak

Popis výrobku:

BrewMasters Lager sú aktívne suché kvasinky druhu *Saccharomyces cerevisiae*. Sú vysoko aktívne pri fermentácii a flokulácii a majú široký teplotný rozsah kvasenia. Okrem toho sú kvasinky schopné rýchlo rozkladať diacetyl.

Vďaka vysokému počtu životaschopných buniek sa extrakt redukuje čo najrýchlejšie, čím sa dosahuje stredný alebo vysoký stupeň konečného prekvasenia v závislosti od teplotného rozsahu. Nevznikajú nežiaduce vedľajšie produkty fermentácie.

S BrewMasters Lager je možné vytvoriť dve rôzne ležiakové pívá:

- Pri teplote fermentácie 9 – 17 °C je stupeň fermentácie okolo 73 – 75 %, čo dáva pivo s „plnším telom“.
- Pri teplote fermentácie 18 – 22 °C je stupeň fermentácie 81 – 82 % bez toho, aby sa vytvoril silný esterový profil.

Odporúčaná teplota fermentácie:	9 – 22 °C
Stupeň fermentácie (9 – 17 °C):	Nízky (73 – 75 %)
Stupeň fermentácie (18 – 22 °C):	Vysoký (81 – 82%)
Flokulácia:	Veľmi vysoká
Esterový profil:	Nízky
Rýchlosť fermentácie:	Rýchla (3-4 dni)
Tolerancia na alkohol:	Do 9 %
Tvorba diacetylu:	Nízka

Používateľ si musí overiť národné predpisy.

Kvalita a čistota overená špecializovanými laboratóriami.

Dávkovanie a aplikácia:

Všeobecná dávka: 80 – 120 g/hl mladiny pri teplote fermentácie 12 – 22 °C

200 – 300 g/hl mladiny pri teplote fermentácie pod 12 °C

Rehydratácia:

Pred pridávaním do mladiny rehydratujte suché kvasinky. Suché kvasinky nasypťte do 10-násobku mladiny, alebo do roztoku na báze cukru pri teplote 23 °C ± 3 °C. Keď sa očakávaná hmotnosť sušených kvasiniek touto metódou rozpustí na roztok konzistencie smotany (čo trvá približne 15 až 30 minút), jemne miešajte ďalších 30 minút. Prevzdušňovanie suchých čistých kvasníc je nevyhnutné, pretože umožňuje kvasinkám oveľa rýchlejší prechod na fermentáciu po rehydratácii.

Prípadne pridajte suché kvasinky priamo do fermentačnej nádoby, ak teplota kvasiniek prekročí 20 °C. Postupne vsypťte suché kvasinky do mladiny a uistite sa, že kvasnice úplne pokrývajú povrch mladiny, aby sa predišlo hrudkám. Nechajte 30 minút odstáť a potom kvasinky premiešajte, napr. prevzdušením, čo je veľmi dôležité pre budúce kvasenie.

Skladovanie:

Skladujte na chladnom a suchom mieste (< 10 °C). Dbajte na to, aby boli obaly tesne uzavreté. Otvorené obaly musia byť uzavreté a skladované pri teplote 4 °C a spotrebované do dvoch mesiacov od otvorenia, aby sa zabezpečila najvyššia aktivita a životaschopnosť kvasiniek. Nepoužívajte kvasinky s mäkkým, alebo poškodeným obalom.

Na Slovensku zastupuje ERBSLÖH Geisenheim GmbH:

Unimpex Bratislava s.r.o.

Horné Predmestie 3,

900 21 Svätý Jur

t.č.: 0905 354 354

www.vinarskepotreby.sk

info@unimpex-bratislava.com



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučení k ošetrovaniu sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučení iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštného písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EU.