

BrewMaster Ale Yeast

POPIS VÝROBKU

BrewMasters Ale Yeast sú suché selektované kvasinky (anglicky ALE) z druhu *Sacharomyces cerevisiae*. Vybrané pre vrchné kvasenie, kde bol kladený dôraz na zníženie aktivity. Tento kvasinkový kmeň bol propagovaný v čistej kultúre, následne premytý a šetrne vysušený. Splňuje všetky právne predpisy platné v EU. Čistota a kvalita sú kontrolované v špeciálnom laboratoriu.

ÚČEL POUŽITIA

Vzhľadom k vysokému počtu života schopných buniek sú tieto kvasinky vhodné pre fermentáciu s vysokým stupňom prekvášania. Tvorba nežiaducich vedľajších produktov kvasenia je eliminovaná.

Doporučená teplota fermentácie je 16 – 24°C

**Aktívne suché
kvasinky pre vrchné
kvasenie piva, IPA,
STOUT a PORTER**

DÁVKOVANIE A POUŽITÍ

Aplikuje sa 50 – 100 g kvasinek na 100 l mladiny pri teplote fermentácie 23 °C, Pred použitím sa rehydratujú kvasinky v 10násobnom množstve sterilnej vody pri teplote 23°C. akonáhle sa kvasinky rehydratujú, čo trvá 15 – 30 min., pozvolna sa miešajú ďalších 30 minút a následne sa aplikujú do mladiny. Prípadne sa môžu suché kvasinky aplikovať do fermentačnej nádoby priamo za predpokladu, že teplota mladiny prekročí 20°C. Postupne sa sypú suché kvasinky do mladiny na povrch, aby nevznikaly hrudky. Nechajú sa 30 min. rehydratovať a následne sa rozmiešajú v celom objeme prípadne prevdušujú.

SKLADOVANIE

Balené v ochrannej atmosfére. Skladujte na suchom a chladnom mieste (pod 10°C). Balenia sú pevne uzavreté. Otvorené balenia treba čo najskôr spotrebovať maximálne do 7 dní od otvorenia. Nepoužívajte mäkké a poškodené balenia.

Vyrobil Erbslöh Geisenheim AG