

POPIS VÝROBKU

BrewMasters Pilsner Style Yeast sú suché aktívne kvasinky rodu *Saccharomyces cerevisiae*. Pri výrobe týchto kvasiniek bol kladený dôraz na optimálnu aktivitu. Kvasinkový kmeň bol namnožený v čistej kultúre, premytý a šetrne vysušený. Splňuje všetky právne predpisy platné v EU. Čistota a kvalita sútestované v špeciálnych laboratóriách.

BrewMasters Pilsner Style Yeast

ÚČEL POUŽITIE

Vzľadom k vysokému počtu životaschopných buniek sú tieto kvasinky vhodné na fermentáciu s vysokým stupňom prekvášania. Tvorba nežiadúcich vedľajších produktov kvasenia je eliminovaná.

Doporučená teplota fermentácie je 10 – 16 °C.

DÁVKOVANIE A POUŽITIE

Aplikuje sa 50 – 100 g kvasiniek na 100 l mladiny pri teplote fermentácie 9 – 15°C, pri teplote fermentácie nižšej ako 9°C je doporučené zvýšiť dávku na 100 – 150 g/100 l. 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 prevdušni.

Zmes aktívnych suchých kvasiniek pre spodné kvasenie piva plzenského typu

SKLADONIE

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

Vyrobil Erbslöh Geisenheim AG