

POPIS VÝROBKU

BrewMasters Wheat Beer Yeast sú špeciálne kvasinky pre pšeničné pivo bavorského typu. Tento kmeň kvasiniek produkujú ovocné estery a fenolické látky (príchut' banánu) typické pre pšeničné pívá. Sedimentácia je stredná. Tento kvasinkový kmeň bol vygenerovaný v čistej kultúre, premytý a šetrne sušený. Splňuje všetky právne predpisy platné v EU. Čistota a kvalita sú kontrolované v špeciálnych laboratóriách.

ÚČEL A 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 kvasenia je 20 – 24 °C

DÁVKOVANIE A REHYDRATÁCIA

50g/hl až 100 g/hl

Aplikuje sa 50 – 100 g kvasiniek na 100 l mladiny pri teplote fermentácie 20 – 24°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 prevdušní.

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

BrewMasters Wheat Beer Yeast

**Zmes aktívnych
suchých kvasiniek pre
vrchné kvasenie pre
typ Nemeckého
pšeničného piva**