



# SUŠENÉ PIVOVARSKÉ KVASNICE

# DALLY SOUR

## ZÁKLADNÍ INFORMACE

Kmen	EPS1489
Druh	<i>Lachancea thermotolerans</i>
Pivní styl	Sour, Gose, Lambic, Berliner Weiss
Aroma	Kyselé, svěží, ovocné
Atenuace	54-58 %
Dosažené pH	3,4-3,6
Teplota kvašení	20-25 °C
Flokulace	Vysoká
Alk. tolerance	6 % obj.
Zákvasná dávka	50-200 g/hl
Produkce fenolů	POF negativní kmen

## KONTROLA KVALITY

Množství buněk	> 5·10 <sup>9</sup> buněk/g
Cizorodé kvasinky	< 1 CFU/10 <sup>6</sup> buněk
Plísně	< 1 CFU/10 <sup>6</sup> buněk
Mléčné bakterie	< 1 CFU/10 <sup>6</sup> buněk
Octové bakterie	< 1 CFU/10 <sup>6</sup> buněk



## PRODUKTOVÝ LIST

### POPIS PRODUKTU

EPS1489 je unikátní kmen nesacharomycetní kvasinky *Lachancea thermotolerans*, který vytváří kyselinu mléčnou a alkohol v jednom fermentačním kroku. Dává tak vzniknout příjemně kyselým svěžím pivům s ovocným aroma a komplexností v chuti. Přípravek je skvělou volbou pro výrobu zejména kyselých piv, například Berliner Weisse, Gose, American Lambic Style, American Wild Ales. Kmen je vhodný pro výrobu neutrálních kyseláčů bez přídavku ovoce. Dally Sour se vyznačuje dobrou sedimentační schopností.

### POUŽITÍ

Lag fáze, fermentační čas, stupeň prokvašení a výsledná chuť závisí na zákvasné dávce, skladování, fermentační teplotě a nutriční kvalitě mladiny. Kvasinka má vyšší nároky na kyslík, proto je důležité mladinu dobře provzdušnit. Kyselina mléčná se tvoří z glukózy během prvních 24-72 hodin kvašení, v této fázi je produkce CO<sub>2</sub> nízká a mladinu je vhodné několikrát probublat CO<sub>2</sub> a dostat tak kvasinky do vznosu. **Výsledné pH závisí na počáteční koncentraci glukózy a zákvasné dávce.** Alkoholové kvašení začíná po asi 24-48 hodinách, kdy kvasinka spotřebovává maltózu. Kvašení probíhá při vyšší teplotě 20-25 °C po dobu 10-14 dnů. Během kvašení by teplota neměla klesnout pod 18 °C. Kvasinka není vhodná k recyklaci kvůli ztrátě technologických vlastností. Doporučená zákvasná dávka je uvedena v tabulce.

Teplota kvašení	EPM	Zákvasná dávka (g/hl)	Množství buněk (buněk/g)
20-25 °C	<12 °P	50	2,5 milionů
	12-14 °P	60	3 miliony
	14-16 °P	60-120	3-6 milionů
	16-18 °P	120-200	6-10 milionů



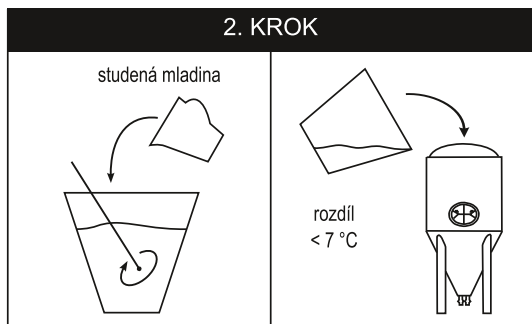
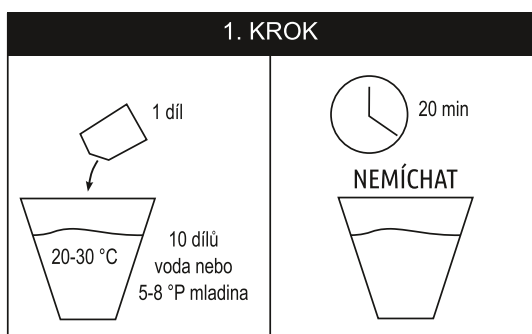
### JAK ZVÝŠIT KONCENTRACI GLUKÓZY V MLADINĚ?

- delší prodlevou při teplotě 62 °C
- přidáním dextrózy
- přidáním ovoce během prvních 24-48 hodin fermentace



# SUŠENÉ PIVOVARSKÉ KVASNICE

## PŘÍPRAVA ZÁKVASU



## PŘÍPRAVA ZÁKVASU

### 1. krok

Před použitím vytemperujte kvasnice na pokojovou teplotu a obal, nůžky i nádobu pečlivě vydezinfikujte. Požadované množství kvasinek nasypete na hladinu desetinasobku objemu převařené vody nebo nízkostupňovité mladiny o teplotě 20-30 °C. Kvasnice nechte volně rehydratovat po dobu 20 minut v přikryté nádobě. V této fázi nemíchejte.

### 2. krok

Po uplynutí doby rehydratace kvasnice dokonale promíchejte vydezinfikovanou pomůckou a vlijte do zbytku mladiny, popřípadě postupně ochlazujte přiléváním studené mladiny. Dbejte na to, aby rozdíl teplot mezi kvasnicemi a mladinou byl menší než 7 °C. Při nedodržení těchto podmínek hrozí značné prodloužení lag fáze.

## PŘÍMÉ DÁVKOVÁNÍ DO MLADINY

Při použití 12° mladiny o teplotě 20-30 °C je možné sušené kvasnice aplikovat přímo do tanku rovnoměrným rozsypáním na hladinu mladiny.

## UCHOVÁVÁNÍ

Prémiové sušené pivovarské kvasnice jsou vakuově balené v odolné potravinářské hliníkové fólii. Pro uchování vlastností tohoto preparátu je důležité, aby byl skladován v suchu a chladu při teplotě do 15 °C. Krátkodobé zvýšení teploty během přepravy neovlivní kvalitu produktu. Otevřená balení těsně uzavřete, uchovejte krátkodobě v -20 °C a co nejdříve spotřebujte. Za otevřená balení výrobce neručí.

## SLOŽENÍ

Kvasinky (*Lachancea thermotolerans*), lyoprotekční agens.