

MAX HOP

TEKUTÉ PIVOVARSKÉ KVASNICE

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Kmen	EPS1201
Druh	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Pivní styl	APA, IPA, American stout
Aroma	Neutrální, mírně esterové
Atenuace	78-84 %
Teplota kvašení	18-22 °C
Flokulace	Vysoká
Alk. tolerance	13 % obj.
Zákvasná dávka	50-200 g/hl
Produkce fenolů	POF negativní kmen

KONTROLA KVALITY

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



PRODUKTOVÝ LIST

POPIS PRODUKTU

EPS1201 je neutrální kmen svrchní pivovarské kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* s vysokou schopností flokulace, který lze využít k výrobě široké škály amerických svrchně kvašených piv. Vysoká aktivita enzymu β -glukosidázy podporuje uvolňování aromatických sloučenin z chmele. Kmen EPS1201 tak zvýrazňuje chuť a aroma výsledného piva. Kmen je vhodný pro výrobu piv, jako je například American Pale Ale, American Amber, American Brown, Cream Ale, American IPA, Imperial IPA nebo American Stout.

POUŽITÍ

Lag fáze, fermentační čas, stupeň prokvašení a výsledná chuť závisí na zákvasné dávce, skladování, manipulaci s kvasnicemi, fermentační teplotě a nutriční kvalitě mladiny. Při optimální teplotě 18-22°C kvasnice prokvasí mladinu za 4-7 dnů.

Před použitím vytemperujte na zákvasnou teplotu mladiny a obal vydezinfikujte. Obsah balení opatrně odtlakujte a vylejte do dobře provzdušněné mladiny. Doporučená zákvasná dávka je uvedena v tabulce.

Teplota kvašení	EPM	Zákvasná dávka (g/hl)	Množství buněk (buněk/g)
>18 °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

UCHOVÁVÁNÍ

Tekuté kvasnice spotřebujte do data uvedeného na obalu. Balení uchovávejte v chladu při teplotě 1-4 °C. Po otevření ihned spotřebujte. Natlakované balení není na závadu, značí aktivitu kvasnic během skladování.