

NEALCO NEUTRAL

SUŠENÉ PIVOVARSKÉ KVASNICE

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Kmen	EPS794
Druh	<i>Torulaspora delbrueckii</i>
Pivní styl	Nealkoholické pivo Ležák, APA, IPA, NEIPA, Stout
Aroma	Neutrální
Atenuace	5-30 %
Teplota kvašení	12-20 °C
Flokulace	Nízká
Zákvasná dávka	50-100 g/hl
Produkce fenolů	POF negativní kmen

KONTROLA KVALITY

Množství buněk	> 1·10 ¹⁰ 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

EPS794 je kmen nesacharomycetní kvasinky *Torulaspora delbrueckii*, který neprokváší maltózu a dává tak vzniknout pivům s nízkým stupněm prokvašení. Při použití nízkostupňovité mladiny 5-8 °P je možné vyrobit nealkoholické pivo, tj. s obsahem alkoholu méně než zákonných 0,5 % obj. Kvasinka má vysokou aktivitu β -glukosidázy, a proto zvýrazňuje chuť a aroma použitého chmele. Kvasinka je vhodná na výrobu nealko-variant pivních stylů APA, IPA, NEIPA, Stout a Sour. Jako POF negativní kmen dává vzniknout neutrálním nealkoholickým pivům se senzoryckým profilem ležáku.

POUŽITÍ

Pro výrobu nealkoholického piva připravte 5-8 °P mladinu. Hořkost piva napočítejte na max. 20 IBU. Prázdný prostor tanku vyfoukejte CO₂ a nastavte hradící ventil na 0,5 bar. Mladinu neprovzdušňujte, eliminujte tím tvorbu aldehydů a s nimi spojenou mladinovou vadu. Prokvašení mladiny proběhne za 2-6 dnů dle teploty kvašení, přičemž stupňovitost mladiny klesne o maximálně 0,2-0,4 °P. Jakmile se dosáhne požadované atenuace, je potřeba pivo ihned ochladit na 2 °C a dosytit na 1 bar přetlaku CO₂. Kvasinka má nízkou sedimentační schopnost a k úplné sedimentaci dojde až v láhvi. Na konci fermentace pivo stále obsahuje vysoké množství zkrasitelných cukrů, proto je náchylné k rozvoji kontaminace a k oxidaci. Kvasnice není možné recyklovat. Doporučená zákvasná dávka je uvedena v tabulce.

Teplota kvašení	EPM	Zákvasná dávka (g/hl)
<15 °C	<8 °P	100
>18 °C	<8 °P	50



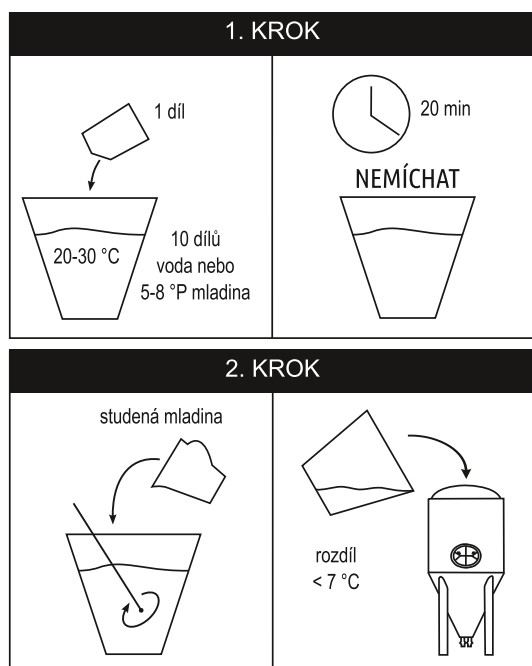
DOPORUČENÉ RMUTOVACÍ SCHÉMA

Jednokroková infuze při 72 °C s prodlevou 20 min a následným odmutováním.

NEALCO NEUTRAL

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 5-8° 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 4 °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 (*Torulaspora delbrueckii*), lyoprotekční agens.