

NEALCO WHEAT

SUŠENÉ PIVOVARSKÉ KVASNICE

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Kmen	EPS795
Druh	<i>Saccharomyces bayanus</i>
Pivní styl	Pšeničné nízkoalkoholické pivo, pšeničné nealkoholické pivo
Aroma	Banány a hřebíček
Atenuace	5-30 %
Teplota kvašení	8-12 °C
Flokulace	Střední
Zákvasná dávka	50-100 g/hl
Produkce fenolů	POF pozitivní

KONTROLA KVALITY

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



PRODUKTOVÝ LIST

POPIS PRODUKTU

EPS795 je kmen kvasinky *Saccharomyces bayanus*, který neprokváší maltózu. Z tohoto důvodu dává vzniknout pivům s nízkým stupněm prokvašení. Při použití nízkostupňovité mladiny (5-7 °P) je možné vyrobit pivo s obsahem alkoholu menším, než je zákonem daná hranice pro nealkoholická piva. Kvasinka má fenolový projev (hřebíčkové aroma) a je tak vhodná pro vaření nealkoholického či nízkoalkoholického pšeničného piva nebo belgického Ale.

POUŽITÍ

Pro výrobu nealkoholického piva připravte 5-7 °P mladinu. Hořkost piva je vhodná u nealko-varianty pšeničného piva napočítat na 10-15 IBU. Prázdný prostor tanku vyfoukejte CO₂ a nastavte hradící ventil na 0,5 bar. Mladinu neprovzdušňujte, eliminujete 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. Při vyšší teplotě kvašení se zvýrazní typické fenolické aroma. Jakmile se dosáhne požadované atenuace, je potřeba pivo ihned ochladit na 2 °C a dosytit na 1 bar přetlaku CO₂. Kvasnice mají střední sedimentační schopnost. Na konci fermentace pivo stále obsahuje vysoké množství zkvasitelných cukrů, proto je náchylné k rozvoji kontaminace a také k oxidaci. Kvasnice není možné recyklovat. Doporučená zákvasná dávka je uvedena v tabulce.

Teplota kvašení	EPM	Zákvasná dávka (g/hl)
8-12 °C	<7 °P	100
>12 °C	<7 °P	50

DOPORUČENÉ RMUTOVACÍ SCHÉMA



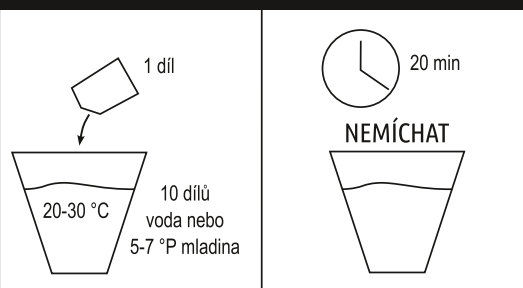
Pro dosažení příjemné úrovně "hřebíčkového aroma" doporučujeme vystírat do vody o teplotě min. 60 °C. Jemný fenolický projev lze dobře harmonizovat prostřednictvím dry-hopu. Doporučujeme jednokrokovou infuzi při 72 °C s prodlouhou 20 min a následným odmutováním.

NEALCO WHEAT

SUŠENÉ PIVOVARSKÉ KVASNICE

PŘÍPRAVA ZÁKVASU

1. KROK



2. KROK



PŘÍPRAVA ZÁKVASU

1. krok

Před použitím vytemperujte kvasnice na pokojovou teplotu a obal, nůžky i nádobu pečlivě vydezinfikujte. Požadované množství kvasinek nasypete na hladinu desetinásobku 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 5-7° 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 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 (*Saccharomyces bayanus*), lyoprotekční agens.