

### ZÁKLADNÍ INFORMACE

**Pivní styl**  
Ležák

**Aroma**  
Neutrální

**Stupeň prokvašení**  
80-84 %

**Optimální teplota kvašení**  
12-18 °C

**Flokulace**  
vysoká

**Alkoholová tolerance**  
11% obj.

**Zákvasná dávka**  
100-240 ml/hl

**Produkce fenolů**  
POF negativní kmen

### KONTROLA KVALITY

**Množství buněk**  
>5·10<sup>9</sup> buněk/ml

**Cizorodé kvasinky**  
<1 CFU/10<sup>6</sup> kvasinkových buněk

**Plísně**  
<1 CFU/10<sup>6</sup> kvasinkových buněk

**Mléčné bakterie**  
<1 CFU/10<sup>6</sup> kvasinkových buněk

**Octové bakterie**  
<1 CFU/10<sup>6</sup> kvasinkových buněk



### POPIS PRODUKTU

EPS1130 je klasický bavorský kmen kvasinky *Saccharomyces pastorianus*, který je v pivovarnictví používán po celém světě. Umožňuje vařit piva s dobře vyrovnaným květinovým a ovocným aroma a neutrální čistou chutí. Kvasince produkuje dobře pitelné ležáky, které jsou čisté v chuti i vůni.

Kvasinka je dodávána jako čerstvě nakultivovaná tekutá suspenze buněk bez konzervantů a dalších aditiv. Kultivace probíhá ve sterilním prostředí bioreaktorů s následným rychlým zpracováním biomasy, a proto je minimalizována možnost kontaminace a narušení buněčné integrity. Kvasinka je odeslána ihned poté, co splní kontrolu kvality.

### UCHOVÁNÍ A POUŽITÍ

Tekuté kvasinky spotřebujte do 3 měsíců od data výroby. Balení uchovávejte v lednici při 4 °C. Po otevření ihned spotřebujte. Lag fáze, fermentační čas, stupeň prokvašení a výsledná chuť závisí na zákvasné dávce, skladování, manipulaci s kvasnicemi, fermentační teplotě a nutriční kvalitě mladiny.

Před použitím vytemperujte na zákvasnou teplotu mladiny a obal vydezinfikujte. Při použití 0. generace kvasinek není potřeba mladinu provzdušňovat, kvasinky obsahují dostatek zásobních látek z kultivace. Doporučená zákvasná dávka je uvedena v tabulce.

Teplota kvašení	EPM	Zákvasná dávka (ml/hl)	Množství buněk (buněk/ml)
<12 °C	10 °P	200	10 milionů
	12 °P	240	12 milionů
12-18 °C	10 °P	100	5 milionů
	12 °P	120	6 milionů