

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Pivní styl

Farmhouse Ale, Saison a další
svrchně kvašená piva

Aroma

Neutrální, lehce až středně
ovocně-květinové, mírně kyselé

Stupeň prokvašení

65-70 %

Optimální teplota kvašení

18-22 °C

Sedimentace

Nízká až střední

Zákvasná dávka

50-200 g/hl

Produkce fenolů

Mírně POF pozitivní kmen

KONTROLA KVALITY

Množství buněk

$>5 \cdot 10^9$ buněk/g

Cizorodé kvasinky

<1 CFU/ 10^6 kvasinkových buněk

Plísně

<1 CFU/ 10^6 kvasinkových buněk

Mléčné bakterie

<1 CFU/ 10^6 kvasinkových buněk

Octové bakterie

<1 CFU/ 10^6 kvasinkových buněk



POPIS PRODUKTU

EPS1244 je unikátní kvasinka *Saccharomyces cerevisiae* izolovaná ze 170 let staré památné hrušně. Umožňuje vařit piva s jemně kyselou až neutrální chutí a s nádechem ovoce ve vůni. Kvasnice se hodí na výrobu svrchně kvašených piv, jako jsou Ale (APA, IPA), Farmhouse Ale, Saison a další.

Kvasnice jsou dodávány v lyofilizované formě pro zachování životaschopnosti a metabolické aktivity buněk. Kultivace probíhá ve sterilním prostředí bioreaktorů s následným rychlým zpracováním biomasy, a proto je minimalizována možnost kontaminace. Každá vyrobená šarže kvasnic je podrobena přísné kontrole kvality.

POUŽITÍ

Lag fáze, fermentační čas, stupeň prokvašení a výsledná chuť závisí na zákvasné dávce, skladování, manipulaci s kvasnicemi, fermentační teplotě a nutriční kvalitě mladiny. Doporučená zákvasná dávka je uvedena v tabulce.

Teplota kvašení	EPM	Zákvasná dávka (g/hl)	Množství buněk na ml mladiny
>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

TIP!

Za účelem snížení POF projevu, kterým kvasinka disponuje, vystívejte do 60 °C nebo použijte dry hop.

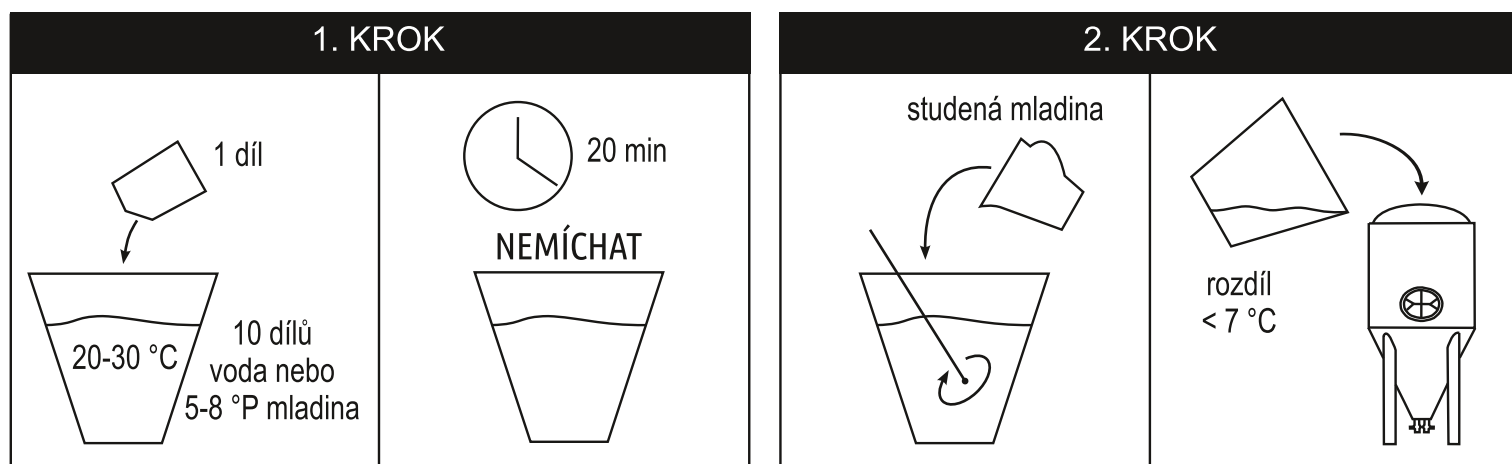
PŘÍPRAVA ZÁKVASU

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 naředěné mladiny 1:1 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, prosím, na to, aby rozdíl teplot mezi kvasnicemi a mladinou byl menší než 7 °C. Při neodržení těchto podmínek hrozí značné prodloužení lag fáze.



PŘÍMÉ DÁVKOVÁNÍ DO MLADINY

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

UCHOVÁNÍ

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 (*Saccharomyces cerevisiae*), lyoprotekční agens.