

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Pivní styl

Sour Ale, Berliner Weisse,
Gose, American Lambic,
American Wild Ales

Aroma

kyselé, svěží, ovocné

Stupeň prokvašení

54 % - 58 %

Dosažené pH

3,4-3,6

Optimální teplota kvašení

20-25 °C

Flokulace

vysoká

Alkoholová tolerance

6 % obj.

Zákvasná dávka

50-200 g/hl

Produkce fenolů

POF negativní kmen

KONTROLA KVALITY

Množství buněk

$>5 \cdot 10^9$ buněk/ml

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

EPS1489 je unikátní kmen svrchní pivovarské kvasinky *Lachansea thermotolerans*, který byl získán z révy vinné. Přípravek je skvělou volbou pro výrobu zejména kyselých piv, ale také piv typu: Berliner Weisse, Gose, American Lambic Style, American Wild Ales. Tato kvasinka v jednom fermentačním kroku produkuje kromě alkoholu také kyselinu mléčnou, která dodává pivu kyselost, svěžest, ovocnost a komplexnost v chuti. DallySour se vyznačuje středním stupněm prokvašení a dobrou flokulační schopností. Za standardních podmínek mladiny (12 % EPM) dosahuje při kvašení (20-25 °C) pH 3,5 a kvašení trvá 10 až 14 dní.

Kvasinka je dodávána 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 a narušení buněčné integrity. Kvasinka je odeslána ihned, co splní kontrolu kvality.

UCHOVÁNÍ A POUŽITÍ

Lyofilizovaný preparát prémiových pivovarských kvasinek je vakuově balený v odolné potravinářské hliníkové fólii. Pro uchování vlastností tohoto preparátu je důležité, aby byl skladován v suchu a chladu. Otevřená balení těsně uzavřete, uchovávejte krátkodobě v -20 °C a co nejdříve spotřebujte. Za otevřená balení výrobce neručí. Mladinu je kvasinka schopna prokvasit již za 4 dny. Lag fáze, fermentační čas, stupeň prokvašení a výsledná chuť závisí na zákvasné dávce, skladování, manipulaci s kvasnicemi, fermentační teplotě a nutriční kvalitě mladiny. Kvasinky mají vyšší nároky na kyslík, proto mladinu do 24-48 hodin od zakvašení provzdušněte.

Doporučená zákvasná dávka je uvedena v tabulce.

Teplota kvašení	EPM	Zákvasná dávka (g/hl)	Množství buněk (buněk/ml)
20-25 °C	<12 °P	50	2,5 milionů
	12-14 °P	60	3 milionů
	14-16 °P	60-120	3-6 milionů
	16-18 °P	120-200	6-10 milionů

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Pivní styl

Sour Ale, Berliner Weisse,
Gose, American Lambic,
American Wild Ales

Aroma

kyselé, svěží, ovocné

Stupeň prokvašení

54 % - 58 %

Dosažené pH

3,4-3,6

Optimální teplota kvašení

20-25 °C

Flokulace

vysoká

Alkoholová tolerance

6 % obj.

Zákvasná dávka

50-100 g/hl

Produkce fenolů

POF negativní kmen

KONTROLA KVALITY

Množství buněk

$>5 \cdot 10^9$ buněk/ml

Cizorodé kvasinky

<1 CFU/ 10^6 kvasinkových buněk

Plísň

<1 CFU/ 10^6 kvasinkových buněk

Mléčné bakterie

<1 CFU/ 10^6 kvasinkových buněk

Octové bakterie

<1 CFU/ 10^6 kvasinkových buněk



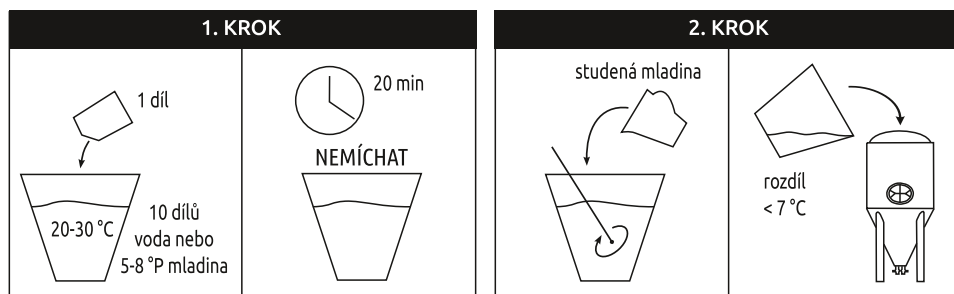
PŘÍPRAVA ZÁKVASU

1. Krok

Před použitím vytemperujte kvasinky 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. Kvasinky nechte volně rehydratovat po dobu 20 minut v přikryté nádobě. V této fázi nemíchejte.

2. Krok

Po uplynutí doby kvasinky dokonale promíchejte vydesinfikovanou pomůckou a vlijte do zbytku mladiny, popřípadě postupně ochlazujte přiléváním studené mladiny. Dbejte, prosím, na to, aby rozdíl teplot mezi kvasinkovou suspenzí a mladinou byl menší než 7 °C (při neodržení těchto podmínek hrozí značné prodloužení lag fáze).



PŘÍMÉ DÁVKOVÁNÍ DO MLADINY

Při použití maximálně 12° mladiny o teplotě 20-30 °C je možné suché kvasinky aplikovat přímo do tanku rovnoměrným rozsypaním po hladině mladiny. V tomto případě dbejte při čištění tanku zvýšené pozornosti sanitaci víka.