

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Pivní styl
Nealko

Aroma
Neutrální

Stupeň prokvašení
5-30 %

Optimální teplota kvašení
12-20 °C

Flokulace
nízká

Zákvasná dávka
50-100 g/hl

Produkce fenolů
POF negativní kmen

KONTROLA KVALITY

Množství buněk
>5·10⁹ buněk/g

Cizorodé kvasinky
<1 CFU/10⁶ kvasinkových buněk

Plísně
<1 CFU/10⁶ kvasinkových buněk

Mléčné bakterie
<1 CFU/10⁶ kvasinkových buněk

Octové bakterie
<1 CFU/10⁶ kvasinkových buněk



POPIS PRODUKTU

EPS794 je kmen kvasinky *Torulaspora delbrueckii*, která neprokváší maltózu. Z tohoto důvodu dává vzniknout pivům s nízkým stupněm prokvašení. Při použití nízkostupňovité mladiny 5-8 °P dává vzniknout nealkoholickým pivům s obsahem alkoholu menším než je zákonem daná hranice pro nealkoholická piva. Vzniklá piva jsou neutrální a skvěle se párují s dry hopem. Kvasinka má vysokou aktivitu β-glukosidázy a proto zvýrazňuje chuť a aroma použitého chmele. Kvasinka je vhodná zejména pro výrobu piv typu Ale (APA, IPA, NEIPA aj.). Je však možné ji využít i pro výrobu nealko ležáků, kyseláčů, stoutů a jiných piv.

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 minimalizovaná 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, uchovejte 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. Pro zamezení oxidace mladinu neprovzdušňujte. Prázdný prostor tanku vyfoukejte CO₂ a nastavte hradící ventil na 0,5 bar. Na konci fermentace pivo stále obsahuje vysoké množství zkvasitelných cukrů, proto je potřeba pivo rychle zchlazení a dosytit na 1 bar přetlaku CO₂. Kvasinka má i po zchlazení nízkou flokulační schopnost a k úplné sedimentaci dojde postupně až v láhvi.

Doporučená zákvasná dávka je uvedena v tabulce.

Teplota mladiny při zakvašení	EPM	Zákvasná dávka (g/hl)	Množství buněk (buněk/ml)
<15 °C	<7 °P	100	5 milionů
>18 °C	<7 °P	50	2,5 milionů

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Pivní styl
Nealko

Aroma
Neutrální

Stupeň prokvašení
5-30 %

Optimální teplota kvašení
12-20 °C

Flokulace
nízká

Zákvasná dávka
50-100 g/hl

Produkce fenolů
POF negativní kmen

KONTROLA KVALITY

Množství buněk
>5·10⁹ buněk/g

Cizorodé kvasinky
<1 CFU/10⁶ kvasinkových buněk

Plísně
<1 CFU/10⁶ kvasinkových buněk

Mléčné bakterie
<1 CFU/10⁶ kvasinkových buněk

Octové bakterie
<1 CFU/10⁶ kvasinkových buněk



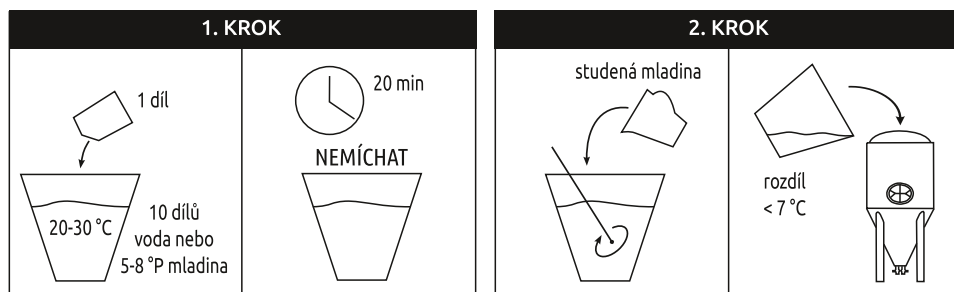
PŘÍPRAVA ZÁKVASU

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 nízkostupňovité mladiny 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 nedodržení těchto podmínek hrozí značné prodloužení lag fáze).



PŘÍMÉ DÁVKOVÁNÍ DO MLADINY

Při použití 5-8° mladiny o teplotě 20-30 °C je možné suché kvasinky aplikovat přímo do tanku rovnoměrným rozsypáním po hladině mladiny. V tomto případě dbejte při čištění tanku zvýšené pozornosti sanitaci víka.