

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Pivní styl

Pšeničné nealkoholické pivo
Pšeničné nízkoalkoholické pivo

Aroma

Banány a hřebíček

Stupeň prokvašení

5-30 %

Optimální teplota kvašení

8-12 °C

Sedimentace

Střední

Zákvasná dávka

50-100 g/hl

Produkce fenolů

POF pozitivní kmen

KONTROLA KVALITY

Množství buněk

$>5 \cdot 10^9$ buněk/g

Cizorodé kvasinky

<1 CFU/ 10^6 kvasinkových buněk

Mléčné bakterie

<1 CFU/ 10^6 kvasinkových buněk

Octové bakterie

<1 CFU/ 10^6 kvasinkových buněk

Plísňe

<1 CFU/ 10^6 kvasinkových buněk



POPIS PRODUKTU

EPS795 je kmen kvasinky *Saccharomyces bayanus*, která 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 vhodné 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 zchlazit na 2°C a dosytit na 1 bar přetlaku CO₂. Kvasnice mají i po zchlazení střední sedimentační schopnost a k úplné sedimentaci dojde až v láhvi. 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 mladiny při zakvašení	EPM	Zákvasná dávka (g/hl)	Množství buněk na ml mladiny
8-12 °C	<7 °P	100	5 milionů
>12 °C	<7 °P	50	2,5 milionů

TIP!

Pro dosažení příjemné úrovně "hřebíčkového aroma" doporučujeme vystírat do vody o teplotě min. 60 °C. Jemný fenolický projev lze dobře harmonizovat prostřednictvím dry-hopu.

Doporučené rmutovací schéma: Jednokroková infuze při 72 °C s prodlevou 20 min a následným odmutováním.

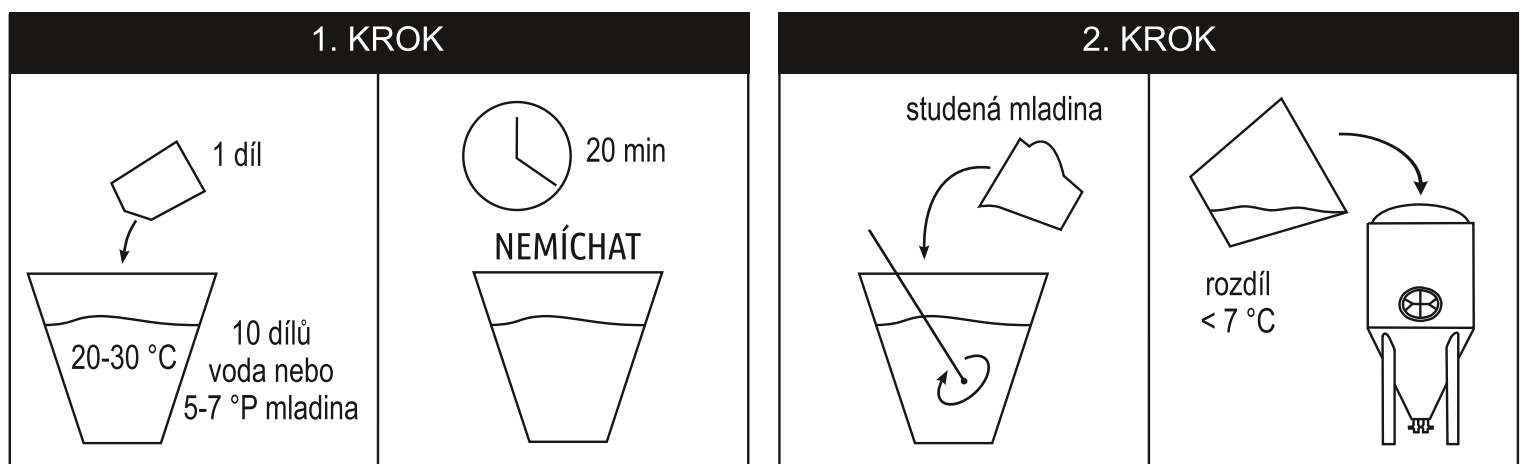
PŘÍPRAVA ZÁKVASU

1. Krok

Před použitím vytemperujte kvasnice na pokojovou teplotu a obal, nůžky i nádobu pečlivě vydezinfikujte. Požadované množství kvasinek nasypejte 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, 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.

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 bayanus*), lyoprotekční agens.