

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Pivní styl
Americké aly

Aroma
Neutrální, mírně esterové

Stupeň prokvašení
78-84 %

Optimální teplota kvašení
15-22 °C

Flokulace
Vysoká

Alkoholová tolerance
13% obj.

Zákvasná dávka
50-100 ml/hl

Produkce fenolů
POF negativní kmen

KONTROLA KVALITY

Množství buněk
5 · 10⁹ buněk/ml

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

EPS1201 je neutrální kmen svrchní pivovarské kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* s vysokou schopností flokulace, který lze využít k výrobě široké škály amerických svrchně kvašených piv. Vysoká aktivita enzymu β -glukosidázy podporuje uvolňování aromatických sloučeniny z chmele. Kmen EPS1201 tak zvýrazňuje chuť a aroma výsledného piva. Kmen je vhodný pro výrobu piv jako je například American Pale Ale, American Amber, American Brown, Cream Ale, American IPA, Imperial IPA nebo American Stout.

Kvasinka je dodávána jako čerstvě nakultivovaná tekutá suspenze buněk bez konzervantů a aditiv. 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 poté, co splní kontrolu kvality.

UCHOVÁNÍ A POUŽITÍ

Kvasnice 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. Obsah lahve vylejte do dobře provzdušněné nebo okysličené mladiny. Doporučená zákvasná dávka je uvedena v tabulce.

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