



# NOTTINGHAM HIGH PERFORMANCE ALE YEAST

A Nottingham egy angol stílusú ale élesztő, melyet sokoldalúságáért és nagy teljesítőképességéért szelektáltak. A Nottingham-mel főzött tradicionális stílusú sörök a Pale Ales, Ambres, Porters, Stouts és a Barleywines. Ez a rendkívül sokoldalú élesztőtörzs lehetővé teszi a nagy kreativitást a sörfőzés során, kiszélesíti a hagyományos sörök spektrumát. A Nottingham lehetőséget ad olyan stílusú sörök főzéséhez is, mint a Golden Ale, Kölsch, Lager-style beers, IPA és az Imperial Stout, és számos egyéb sörtípushoz is használható.

## MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

*Saccharomyces cerevisiae*, felsőerjesztésű

A Nottingham élesztő jellemző összetétele:

- Szárazanyag-tartalom: 93-97%
- Élő élesztő sejtszám:  $\geq 5 \times 10^9$ /g élesztő
- Vadélesztő:  $< 1/10^6$  élesztősejt
- Baktérium:  $< 1/10^6$  élesztősejt

A késztermék forgalomba csak egy szigorú ellenőrzés és tesztsorozat után kerülhet.

Az ASBC és EBC analízis szerint történik az ellenőrzés.

## ERJESZTÉSI TULAJDONSÁGOK

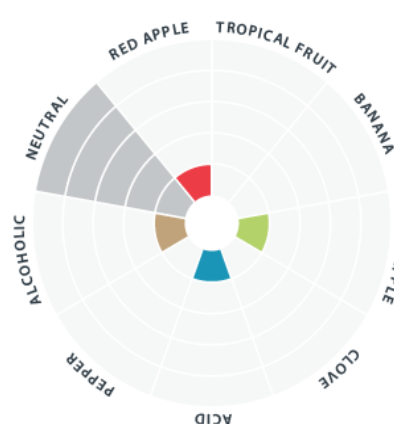
A Lallemand-nál standard körülmények között 20°C-os erjesztési hőmérsékleten, a Nottingham élesztő az alábbi jellemzőkkel bír:

- Intenzíven erjeszt, az erjedés 4 napon belül teljesen befejeződik.
- Magas végerjedés fok és nagy flokkuláció jellemzi. Gyors hűtés mellett tökéletesen flokkulál.
- A neutrálistól az enyhe gyümölcsösségig, észteris illatig, aromáig.
- A Nottingham élesztő optimális erjesztési hőmérséklettartománya a hagyományos stílusú sörök esetén: 10-22 °C. Alacsony erjesztési hőmérsékleten láger típusú sörök készíthetők teljes malátacefréből 9 nap alatt.

Az erjesztés, az erjesztés ideje és a végerjedés foka függ a beoltási csíraszamtól, az élesztő kezelésétől, az erjesztési hőmérséklettől, a sörlében rendelkezésre álló tápanyagok minőségétől.



## ILLAT ÉS AROMA



## GYORS ÁTTEKINTÉS

### SÖRSTÍLUS

sokféle ale típusú sör

### AROMA

gyümölcsös, észteris, neutrális

### VÉGERJEDÉSFOK

magas

### ERJESZTÉSI TARTOMÁNY

10 - 22°C

### FLOKKULÁCIÓ

nagy

### ALKOHOL-TOLERANCIA

14% v/v%

### BEOLTÁSI DÓZIS

50-100 g/hl a min. 2.5-5 millió sejt/ml beoltási csíraszám eléréséhez.



# NOTTINGHAM HIGH PERFORMANCE ALE YEAST

## HASZNÁLATA

A sörben elérni kívánt sűrűségtől, egyéb változóktól függően különböző beoltási csíraszámot kell alkalmazni. A Nottingham élesztő beoltási dózisa 50-100 g aktív élesztő 100 liter sörlehez, ami legalább 2,5-5 millió/ml élő sejtszámot eredményez.

A beoltási csíraszám változtatása segíthet elérni a kívánt sörstílust. A sörkészítési technológiában vagy az erjesztési paraméterekben történő változtatás (erjesztési hőmérséklet, beoltási csíraszám) növelheti vagy csökkentheti a sör észterességét és fűszerességét.

A Nottingham alkoholtoleranciája 14 v/v%. Azoknál a söröknél, ahol 14 v/v%-nál magasabb az alkoholtartalom, az élesztő 1g/hl Servomyces tápanyag adagolást igényel.

*Találja meg a megfelelő beoltási csíraszámot a Pitch Rate Calculator segítségével:*

[www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)

## REHIDRATÁCIÓ

Az ozmotikus stressz elkerülésére a Nottingham élesztő rehidratálása ajánlott és a beoltást folyékony formában kell végezni. A rehidratáció egyszerű, sokkal kisebb a fertőzési veszély, mint az anyaélesztő készítésekor, ami az aktív szárított fajlesztő alkalmazásánál szükségtelen.

A szárított fajlesztőt 10x-es mennyiségű 30-35°C hőmérsékletű klórmentes sterilizált (felfőzött) csapvíz felszínére szórja. Ne használjon sörlevet, desztillált vagy reverz ozmózisos vizet, mert ezek az élesztő életképesség-csökkenését eredményezik. **NE KEVERJE MEG!** Hagyja állni 15 percre, majd **ÓVATOSAN** oszlassa el a csomókat, hogy minden élesztősejt érintkezzen a rehidratáló vízzel. Hagyja állni még további 5 percre 30-35 °C-on.

Ezután állítsa be a rehidratált élesztő hőmérsékletét sörlelvel, oly módon, hogy folyamatos lassú kevergetés mellett sörlevet kever az élesztőhöz. Így első lépcsőben annak hőmérséklete 20-22 °C közé hűljön, hagyja állni 5 percet. Ezután folyamatos hideg sörle hozzáöntéssel lassú kevergetés mellett a beoltásra használt élesztő hőmérsékletét állítsa be az erjedési hőmérsékletre.

Ügyeljen arra, hogy a beoltandó sörle és a beoltásra használt élesztő szuszpenzió közötti hőmérsékletkülönbség ne legyen nagyobb 4-5 °C-nál, majd keverje a beoltandó sörlebe az élesztőt. A rehidratáció kezdetétől a beoltásig ne teljen el 45 percnél több idő.

Ha a hőmérsékletkülönbség nagyobb, mint 10 °C, akkor a hőmérsékletkülönbség okozta sok mutációt idézhet elő, mely hosszú idejű vagy megakadt erjedést eredményezhet, illetve előfordulhat nemkívánatos aromaképzés.

A Nottingham élesztőt kondicionálják, így a rehidratációt jól viseli.

A szárított élesztő megfelelő mennyiségű tartalék szénhidrátot, telítetlen zsírsavakat tartalmaz, melyek felhasználásával gyorsan képes a szaporodásra. Nem szükséges a sörle levegőztetése az első használatkor.

Amikor Lallemand sörélesztőt használ, akkor újraolthat vele csakúgy, mint a többi élesztővel, az üzem SOP élesztőkezelésének megfelelően.

## TÁROLÁS

A Nottingham fajlesztőt bontatlan csomagolásban száraz, hűvös helyen kell tárolni (5-10 °C). A Nottingham élesztő levegővel (oxigén és nedvesség!) történő érintkezés után gyorsan veszít az aktivitásából. Ne használja az élesztőt, ha vákuumhibás. A bontott és gondosan visszazárt csomagokat, 4 °C hőmérséklet alatt tárolva 3 napon belül fel kell használni. Ha a bontott csomagot légmentesen azonnal visszazárja, akkor 4 °C hőmérséklet alatt 2 hétig tárolható és felhasználható.

Ne használja fel az élesztőt a csomag hátoldalán jelzett lejáratási idő után!