



# ABBAYE BELGIAN-STYLE ALE YEAST

Az **Abbaye belga stílusú ale élesztő**, Belgiumban szelektálták. Az Abbaye élesztővel belga és Trappista típusú fűszeres és gyümölcsös ale sörök készíthetők, alacsonytól a magas alkoholtartalomig.

Magasabb hőmérsékleten történő erjesztés esetén trópusi gyümölcs, banán, fűszeres és egyedi, a sörtípusra jellemző íz- és aromaanyagokat képez. Alacsonyabb erjesztési hőmérsékleten az Abbaye élesztő sötét gyümölcs aromákat, mazsola, datolya, füge ízt hoz.

Tradicionalis stílusú Belgian White, Belgian Blonde, Belgian Golden, Dubbel, Tripel és Quad, stb. sörök erjesztésére ajánljuk.

## MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

*Saccharomyces cerevisiae*, felsőerjesztésű

Az Abbaye ale 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 teszt sorozat után kerülhet.

Az ASBC és EBC analízis szerint történik az ellenőrzés.

## ERJESZTÉSI TULAJDONSÁGOK

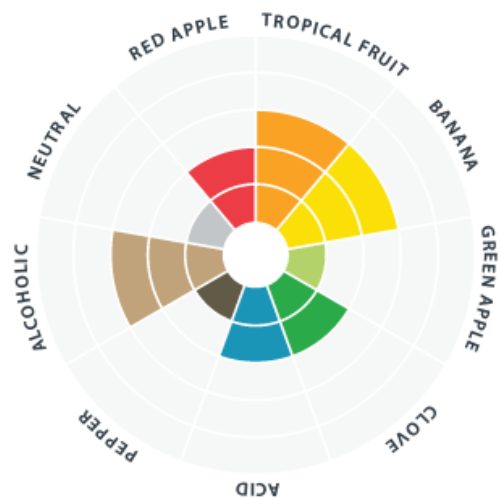
A Lallemand-nál standard körülmények között 20°C-os erjesztési hőmérsékleten, az Abbaye élesztő az alábbi jellemzőkkel bír:

- Intenzíven erjeszt, az erjedés 4 napon belül teljesen befejeződhet.
- Magas végerjedés fok és közepes-nagy flokkuláció jellemzi.
- Gyümölcsös íz-, illatjegyeket termel, enyhe fenolosság és alkoholosság jellemzi.
- A tradicionalis stílusú sörök optimális erjesztési hőmérséklettartománya: 17-25 °C.

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



## ILLAT ÉS AROMA



## GYORS ÁTTEKINTÉS

### SÖRSTÍLUS

belga

### AROMA

fűszeres, gyümölcsös, trópusi, banán

### VÉGERJEDÉSFOK

magas

### ERJESZTÉSI TARTOMÁNY

17 - 25°C

### FLOKKULÁCIÓ

közepes-erős

### ALKOHOL-TOLERANCIA

14 v/v%

### BEOLTÁSI DÓZIS

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



# ABBAYE BELGIAN-STYLE ALE YEAST

## HASZNÁLATA

A sörben elérni kívánt sűrűségtől, egyéb változóktól függően különböző beoltási csíraszámot kell alkalmazni. Az Abbaye élesztő beoltási dózisa 50-100 g aktív élesztő 100 liter sörlehez, ami legalább 2,5-5 millió/ml élősejtszámot 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 érzékenységét és fűszerességét.

Az Abbaye Belgian-Style Ale élesztő 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 az Abbaye 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 percig 30-35 °C-on.

Ezután állítsa be a rehidratált élesztő hőmérsékletét sörlel, 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.

Az Abbaye 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

Az Abbaye fajlesztőt bontatlan csomagolásban száraz, hűvös helyen kell tárolni (5-10 °C). Az Abbaye Belgian-Style Ale 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!