



## TECHNICAL DATA SHEET

# BELLE SAISON BELGIAN SAISON-STYLE YEAST

A Belle Saison egy belga stílusú ale élesztő, amit Saison-stílusú sörök készítésére szelektáltak. A Belle Saison-nal a sörfőzők könnyedén elő tudják állítani a Saison söröket, ennek a klasszikus típusnak minden jellemző tulajdonságával. Melegen történő erjesztéshez való a hagyományos technológiának megfelelően. A Belle Saison-nal erjesztett sörök a hagyományos „farmhouse” („parasztház”) illatokat, ízeket mutatják. Gyümölcsös, citrusos, fűszeres, borsos, üdítő, frissítő a vele erjesztett sör.

## MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

*Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*,

felsőerjesztésű élesztő.

A Belle Saison 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.

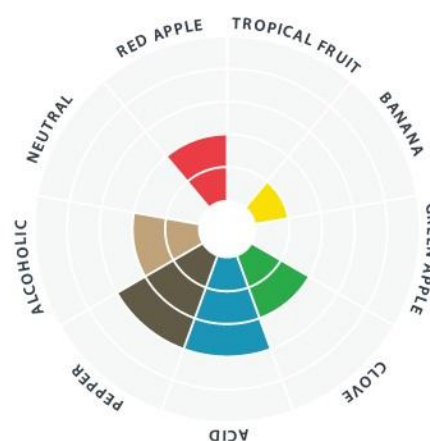
## ERJESZTÉSI TULAJDONSÁGOK

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 befejeződik.
- Magas végerjedés fok és kis flokkuláció jellemzi.
- Hagyományos Saison íz és aroma citrusos és borsos jegyekkel jellemzi a vele erjesztett söröket.
- A Belle Saison élesztő optimális erjesztési hőmérséklet tartománya 15-35 °C, ha hagyományos stílusú sört erjesztünk.
- A *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* törzsek képesek felhasználni néhány dextrin típust. Különös figyelemmel mossuk, fertőtlenítsük a berendezéseket, tartályokat, hogy a kereszt kontaminációt, befertőződést más tétellekkel elkerüljük.

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

## ILLAT ÉS AROMA



## GYORS ÁTTEKINTÉS

### SÖRSTÍLUS

Saison

### AROMA

citrus, bors

### VÉGERJEDÉSFOK

magas

### ERJESZTÉSI TARTOMÁNY

15 - 35°C

### FLOKKULÁCIÓ

kicsi

### ALKOHOL-TOLERANCIA

15 v/v%

### BEOLTÁSI DÓZIS

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



## TECHNICAL DATA SHEET

# BELLE SAISON BELGIAN SAISON-STYLE YEAST

### HASZNÁLATA

A sörben elérni kívánt sűrűségtől, egyéb változóktól függően különböző beoltási csíraszámot kell alkalmazni. A Belle Saison 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 érzetességét és fűszerességét.

Az Belle Saison élesztő alkoholtoleranciája 15 v/v%. Azoknál a söröknél, ahol 15 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 Belle Saison 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 fajélesztő alkalmazásánál szükségtelen.

A szárított fajélesztőt 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 sörleivel, 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 Belle Saison élesztőt kondicionálják, így a rehidratációt jól viseli.

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

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

### TÁROLÁS

A Belle Saison fajélesztőt bontatlan csomagolásban száraz, hűvös helyen kell tárolni (5-10 °C). A Belle Saison 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!