

TECHNICAL DATA SHEET

BRY-97 AMERICAN WEST COAST ALE YEAST

A BRY-97 egy amerikai Nyugati-parti stílusú ale élesztő, amit a Siebel Intézet törzsgyűjteményéből választottak ki magas minőségű ale söröket erjesztő képessége miatt. A BRY-97 egy neutrális törzs kiváló flokkulációs tulajdonsággal, ami tradicionális amerikai stílusú sörök széles fajtaköréhez használható. A teljesség igénye nélkül: Cream Ale, amerikai búza, skót Ale, amerikai Pale Ale, amerikai Borostyán (Amber), amerikai barna, amerikai IPA, amerikai Stout, orosz Imperial Stout, Imperial IPA, Roggen/rozs, Old Ale és amerikai Barleywine.

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

Saccharomyces cerevisiae, felsőerjesztésű

A BRY-97 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.

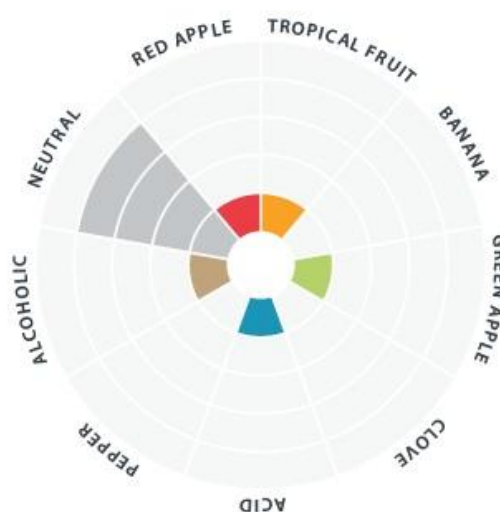
ERJESZTÉSI TULAJDONSÁGOK

A Lallemand-nál standard körülmények között 20°C-os erjesztési hőmérsékleten, a BRY-97 élesztő az alábbi jellemzőkkel bír:

- Intenzíven erjeszt, az erjedés 4 napon belül teljesen befejeződhet.
- Közepes és magas végerjedés fok és nagy flokkuláció jellemzi.
- Az aroma és íz semleges enyhén észteres jegyekkel.
- A BRY-97 élesztő optimális erjesztési hőmérséklet-tartománya a hagyományos stílusú sörök esetén 15-22 °C.

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

ILLAT ÉS AROMA



GYORS ÁTTEKINTÉS

SÖRSTÍLUS

amerikai ale sörök

AROMA

semleges, enyhén észteres

VÉGERJEDÉSFOK

közepes - magas

ERJESZTÉSI TARTOMÁNY

15 - 22°C

FLOKKULÁCIÓ

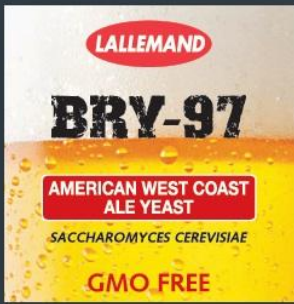
nagy

ALKOHOL-TOLERANCIA

13 v/v%

BEOLTÁSI DÓZIS

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



TECHNICAL DATA SHEET

BRY-97 AMERICAN WEST COAST ALE YEAST

HASZNÁLATA

A sörben elérni kívánt sűrűségtől, egyéb változóktól függően különböző beoltási csíraszámot kell alkalmazni. A BRY-97 élesztő beoltási dózisa 50-100 g aktív élesztő 100 liter sörléhez, 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.

A BRY-97 alkoholtoleranciája 13 v/v%. Azoknál a söröknél, ahol 13 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

REHIDRATÁCIÓ

Az ozmotikus stressz elkerülésére a BRY-97 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 ozmózis 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 sörlével, oly módon, hogy folyamatos lassú kevergetés mellett sörlevet kever az élesztőhöz. Így első lépésben 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 sokk mutációt idézhet elő, mely hosszú idejű vagy megakadt erjedést eredményezhet, illetve előfordulhat nemkívánatos aromaképzés.

A BRY-97 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 BRY-97 fajélesztőt bontatlan csomagolásban száraz, hűvös helyen kell tárolni (5-10 °C). A BRY-97 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!