



MUNICH CLASSIC WHEAT BEER YEAST

A **Munich Classic** egy bajor búzasör élesztő törzs. Használatával a német búzasörök észteres, fűszeres aromaprofilja könnyen kialakítható. Ez az élesztő könnyen használható receptvariációk széles köréhez és különböző erjesztési körülményekhez, így kiváló választás számos hagyományos stílusú búzasörhöz. Klasszikus nyitott kádas erjesztésnél az élesztő lefőlézésére van lehetőség a hagyományos módon. A Munich Classic élesztővel az alábbi sör típusok állíthatók elő: Weizen/Weissbier, Dunkelweizen és Weizenbock.

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

Saccharomyces cerevisiae, felsőerjesztésű

A Munich Classic 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

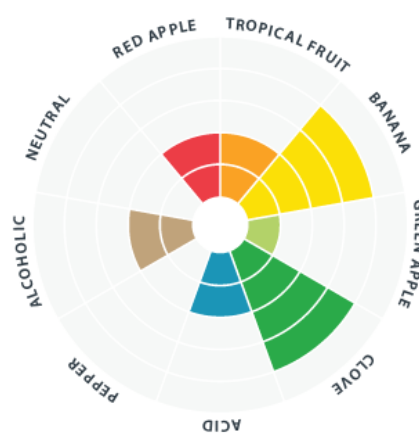
A Lallemand-nál standard körülmények között 20 °C-os erjesztési hőmérsékleten, a Munich élesztő az alábbi jellemzőkkel bír:

- Intenzív erjedés, ami 4 napon belül teljesen befejeződhet.
- Közepes-magas végerjedés fok és kis flokkuláció jellemzi.
- Az aroma és íz kiegyensúlyozott, elegáns gyümölcsészterekkel és fűszerességgel, banán, trópusi gyümölcs, szegfűszeg (clove)... aromajegyekkel.
- A Munich Classic élesztő optimális erjesztési hőmérséklettartománya a hagyományos stílusú búzasörök esetén: 17-22 °C.

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



ILLAT ÉS AROMA



GYORS ÁTTEKINTÉS

SÖRSTÍLUS

Bajor stílusú búzasörök

AROMA

Gyümölcsös, fűszeres, észteres

VÉGERJEDÉSFOK

közepestől a magasig

ERJESZTÉSI TARTOMÁNY

17 - 22°C

FLOKKULÁCIÓ

alacsony

ALKOHOL-TOLERANCIA

9 v/v%

BEOLTÁSI DÓZIS

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



MUNICH CLASSIC WHEAT BEER YEAST

HASZNÁLATA

A sörben elérni kívánt sűrűségtől, egyéb változóktól függően különböző beoltási csíraszámot kell alkalmazni.

A Munich Classic 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 érzésségét és fűszerességét.

A Munich Classic alkoholtoleranciája 9 v/v%. Azoknál a söroknél, ahol 9 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 Munich Classic 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 ozmózis vizet, mert ezek az élesztő életképesség-csökkenését eredményezik. **NE KEVERJE MEG!** Hagyja állni 15 percig, 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 sörlével, 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 sörlé hozzáöntéssel lassú kevergetés mellett a beoltásra használt élesztő hőmérsékletét állítsa be az erjedési hőmérsékletre.

Ügyeljen arra, hogy a beoltandó sörlé és a beoltásra használt élesztő szuszpenzió közötti hőmérsékletkülönbség ne legyen nagyobb 4-5 °C-nál, majd keverje a beoltandó sörlébe 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 Munich Classic 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 sörlé levegőztetése az első használatkor.

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

TÁROLÁS

A Munich Classic fajlesztőt bontatlan csomagolásban száraz, hűvös helyen kell tárolni (5-10 °C). A Munich Classic 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!