



MUNICH WHEAT BEER YEAST

A **Munich Wheat Beer** búzasör élesztő Bajorországból (Németország) származik. Neutrális törzs, melynek segítségével búzasörök széles skáláját lehet előállítani. Csekély észter- és fenoltermelése a sörfőző számára lehetővé teszi, hogy egyéb fűszeres jegyek is érvényre jussanak. Az élesztővel nem kizárólag csak a hagyományos stílusú búzasörök készíthetők el, hanem az American Wheat, Belgian White, Berliner weiss, Gose, Hefeweizen, Dunkelweis, Weizenbock típusú sörök is.

MICROBIOLÓGIAI 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

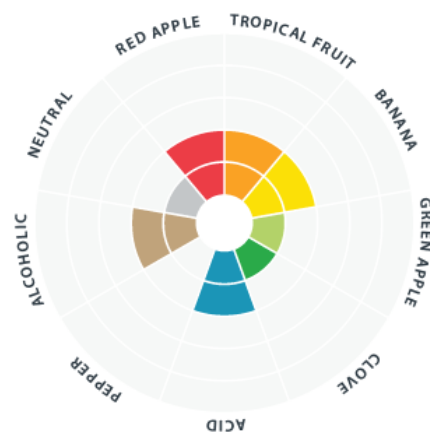
A Lallemand-nál standard körülmények között 20°C-os erjesztési hőmérsékleten, a Munich Wheat Beer élesztő az alábbi jellemzőkkel bír:

- Intenzíven erjeszt, az erjedés 4 napon belül teljesen befejeződik.
- Közepes-magas végerjedés fok és kis flokkuláció jellemzi.
- Némi észteresség és banános jegyek jellemzik az aromatermelését.
- A Munich Wheat Beer 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

búza alapú sörök
Weizen, Hefeweizen

AROMA

gyümölcsös, észteres, banános

VÉGERJEDÉSFOK

közepestől a magasig

ERJESZTÉSI TARTOMÁNY

17 - 22°C

FLOKKULÁCIÓ

alacsony

ALKOHOL-TOLERANCIA

12% v/v%

BEOLTÁSI DÓZIS

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



MUNICH WHEAT BEER YEAST

HASZNÁLATA

A sörben elérni kívánt sűrűségtől, egyéb változóktól függően különböző beoltási csíraszámot kell alkalmazni. A Munich Wheat Beer 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 Munich Wheat Beer alkoholtoleranciája 12 v/v%. Azoknál a söröknél, ahol 12 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 Wheat Beer 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 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 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 Munich Wheat Beer 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 Munich Wheat Beer fajélesztőt bontatlan csomagolásban száraz, hűvös helyen kell tárolni (5-10 °C). A Munich Wheat Beer 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!