



LALBREW™ NEW ENGLAND EAST COAST ALE YEAST

A LalBrew™ New England egy angol ale élesztőtörzs, melyet megbízható erjesztési teljesítményéért és egyedi gyümölcészter képzéséért szelektáltak. A LalBrew™ New England élesztővel EAST Coast stílusú sörök állíthatók elő.

A LalBrew™ New England élesztő trópusi, gyümölcészteres, kifejezetten csonthéjasokra (barack) jellemző aroma- és ízanyagokat képez/termel. A LalBrew™ New England élesztővel közepes-magas végerjedésszint érhető el, közepes flokkulációval, így kiváló választás az East Coast típusú ale sörökhöz.

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

Saccharomyces cerevisiae, felsőerjesztésű

A LalBrew™ New England élesztő jellemző összetétele:

- Szárazanyag-tartalom: 93-97%
- Élő élesztő sejtszám: $\geq 1 \times 10^9$ /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

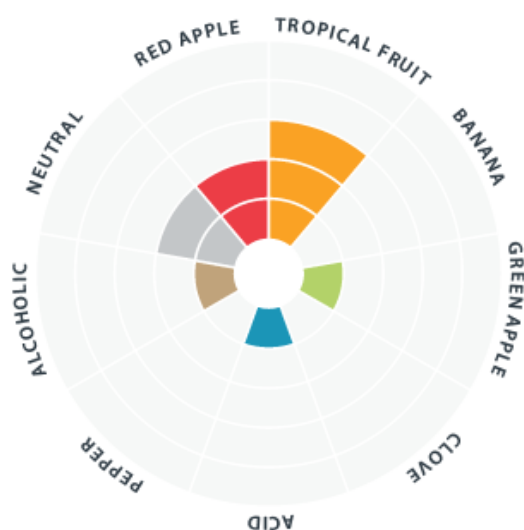
A Lallemand-nál standard körülmények között 20°C-os erjesztési hőmérsékleten, a LalBrew™ New England élesztő az alábbi jellemzőkkel bír:

- Az erjedés 7 napon belül teljesen befejeződik, kissé lassabban erjeszt, mint a legtöbb ale élesztő. Ez tökéletesen jellemzi ezt az élesztőtörzset.
- Közepes-magas végerjedés fok és közepes flokkuláció jellemzi.
- Semlegestől a kissé gyümölcsös, észteres íz-, illat jellemzi.
- A LalBrew™ New England optimális erjesztési hőmérséklet-tartománya: 15-22 °C, melyen tradicionális stílusú sörök állíthatók elő.
- A lag fázisa hosszabb, 24-36 óra lehet az egyéb élesztőtörzsekhez képest.

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

east coast stílusú ale sörök

AROMA

gyümölcsös, különösen csonthéjas gyümölcsök

VÉGERJEDÉSSZINT

közepes-magas

ERJESZTÉSI TARTOMÁNY

15-22 °C

FLOKKULÁCIÓ

közepes

ALKOHOL-TOLERANCIA

9 v/v%

BEOLTÁSI DÓZIS

100 g/hl a min. 1 millió sejt/ml beoltási csíraszám eléréséhez.



LALBREW™ NEW ENGLAND EAST COAST ALE YEAST

HASZNÁLATA

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

A LalBrew™ New England élesztő beoltási dózisa 100 g aktív élesztő 100 liter sörléhez.

100 g/hl-es beoltási csíraszám szükséges az 1 millió/ml élő csíraszám eléréséhez.

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 észterességét és fűszerességét.

A LalBrew™ New England elsődleges eresztésre használható, alkoholtoleranciája 9 v/v%. Azoknál a söröknél, 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 LalBrew™ New England 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 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 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 LalBrew™ New England 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 LalBrew™ New England fajlesztőt bontatlan csomagolásban száraz, hűvös helyen kell tárolni (5-10 °C). A LalBrew™ New England élesztő levegővel (oxigén és nedvesség!) történő érintkezés után gyorsan vesz 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!