



TECHNICAL DATA SHEET

WINDSOR BRITISH-STYLE BEER YEAST

A Windsor ale egy igazi angol sörélesztő törzs, ami mind ízben, mind illatban észteres sört erjeszt, enyhén friss élesztős illattal. A Windsorral készített söröket általában testes, gyümölcsös angol ale-ként írják le. A sörfőzők a Windsort a pale ale-től a porter-ig a legjobb tradicionális ale sörökre jellemző mérsékelt alkoholszint, illat és aroma miatt választják. A következő tradicionális sör típusokhoz ajánljuk a teljesség igénye nélkül: Mild, Bitter, ír vörös, angol barna ale sörök, porter és édes Stout.

MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGOK

Saccharomyces cerevisiae, felsőerjesztésű

A Windsor 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.

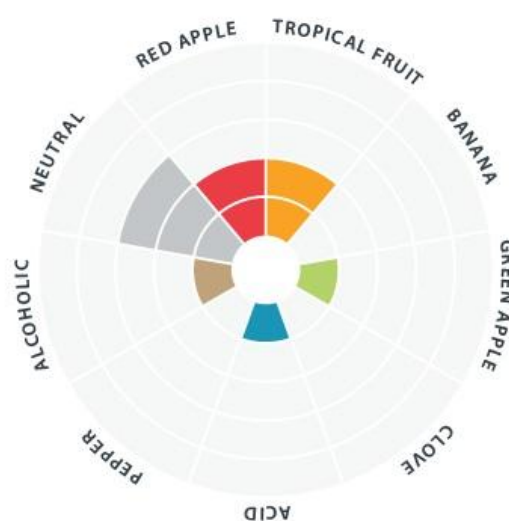
ERJESZTÉSI TULAJDONSÁGOK

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

- Intenzíven erjeszt, az erjedés 3 napon belül teljesen befejeződhet.
- Közepes végerjedés fok és kis flokkuláció jellemzi.
- Gyümölcsös és észteres, tradicionális angol ale sörökre jellemző illat és aroma jellemzi.
- A Windsor élesztő optimális erjesztési hőmérséklet-tartománya a hagyományos stílusú sörök esetén 15-22 °C.
- A Windsor nem erjeszti a maltotriózt (3 glükóz egységből álló cukor). A maltotrióz a tisztán malátából készült sörleiben átlagosan 10-15 %-ban van jelen. A maradék maltotrióz miatt a sör testesebb és édesebb ízérzetű lesz. A cefrőzés hőlépcsőinek beállításával lehet változtatni a maltotrióz mennyiségét, a sör stílusát.

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

gyümölcsös angol ale, pale ale, porter sörök

AROMA

gyümölcsös, észteres

VÉGERJEDÉSFOK

közepes

ERJESZTÉSI TARTOMÁNY

15 - 22°C

FLOKKULÁCIÓ

kicsi

ALKOHOL-TOLERANCIA

9 v/v%

BEOLTÁSI DÓZIS

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



TECHNICAL DATA SHEET

WINDSOR BRITISH-STYLE BEER YEAST

HASZNÁLATA

A sörben elérni kívánt sűrűségtől, egyéb változóktól függően különböző beoltási csíraszámot kell alkalmazni. A Windsor 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 észterességét és fűszerességét.

A Windsor 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 Windsor 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 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 sörlel, 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 sok mutációt idézhet elő, mely hosszú idejű vagy megakadt erjedést eredményezhet, illetve előfordulhat nemkívánatos aromaképzés.

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