



## FIȘĂ TEHNICĂ

# ABBAYE DROJDIE PENTRU BERE ALE DE TIP BELGIAN

Abbaye este o drojdie de bere Ale de origine belgiană. Selectată pentru abilitatea de a fermenta bere în stil belgian, având o concentrație de alcool variată, Abbaye produce aroma picantă și fructuoasă caracteristică stilurilor de bere belgiană, inclusiv Trappist. Când sunt fermentate la temperaturi mai ridicate, gusturile și aromele tipice includ note tropicale, picante și de banane. La temperaturi mai scăzute Abbaye produce gusturi și arome de fruct de pădure, de stafide, curmale și smochine. Stilurile tradiționale fabricate cu această drojdie includ, dar nu se limitează la Belgiană Albă, Belgiană Blondă, Belgiană Aurie, Dubbel, Tripel și Quad.



## PROPRIETĂȚI MICROBIOLOGICE

Clasificată ca *Saccharomyces cerevisiae*, drojdie de fermentație Ale.

Analiza caracteristică a drojdiei Abbaye:

**Procent solide** 93% - 97%

**Celule de drojdie vii**  $\geq 5 \times 10^9$  pe gram de drojdie uscată

**Drojdie sălbatică**  $< 1$  la  $10^6$  celule de drojdie

**Bacterii**  $< 1$  la  $10^6$  celule de drojdie

Produsul finit este lansat pe piață numai după trecerea unei serii riguroase de teste.

\*În conformitate cu metodele de analiză ASBC și EBC



## CARACTERISTICI DE PRODUCȚIE

În Condițiile Standard Lallemand pentru must la 20°C, drojdia Abbaye prezintă:

Fermentație puternică ce poate fi terminată în 4 zile.

Atenuare mare și floculare medie spre mare.

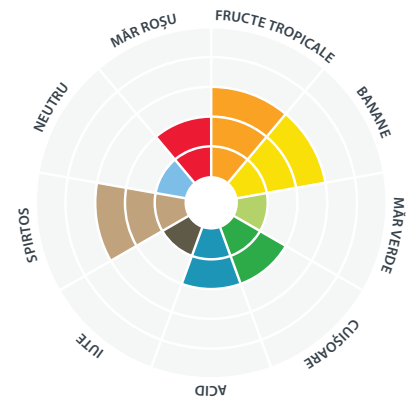
Aroma și gustul sunt de fructe, fenol, cu un iz de alcool.

Intervalul optim de temperatură pentru drojdia Abbaye la producerea stilurilor tradiționale este de la 17°C la 25°C.

Viteza de fermentație, timpul de fermentare și gradul de atenuare depind de densitatea de inoculare, de manevrarea drojdiei, de temperatura de fermentație și de calitatea nutritivă a mustului. ***Dacă aveți întrebări, nu ezitați să ne contactați la [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com) sau [info@malt.ro](mailto:info@malt.ro)***



## GUST ȘI AROMĂ



## INFORMAȚII PE SCURT

### STILURI DE BERE

Belgian

### AROMA

Condimentat, fructat, tropical, banane

### ATENUARE

mare

### TEMPERATURI FERMENTARE

17 – 25°C

### FLOCULARE

medie spre mare

### TOLERANȚĂ LA ALCOOL

14% vol.

### DENSITATE DROJDIE ÎNSĂMÂNȚATĂ

50 – 100g/hL pentru a atinge un minim de 2.5 – 5 milioane celule/mL



FIȘĂ TEHNICĂ

# ABBAYE DROJDIE PENTRU BERE ALE DE TIP BELGIAN



## MOD DE UTILIZARE

În funcție de tăria dorită a berii, printre alte variabile, ar trebui să se aplice densități de însămânțare diferite. Pentru drojdia Abbaye, densitățile de însămânțare variază între 50 grame și 100 grame de drojdie activă pentru inocularea a 100 de litri de must.

O densitate de însămânțare de 50g per 100L de must pentru a atinge un minim de 2,5 milioane de celule viabile pe ml.

O densitate de însămânțare de 100g per 100L de must pentru a obține un minim de 5 milioane de celule viabile pe ml.

Densitatea de însămânțare poate fi ajustată pentru a atinge un stil de bere dorit sau pentru a se potrivi cu condițiile de fabricație.

Abbaye are o toleranță la conținutul de alcool de 14% în volume. Pentru beri cu peste 14%, drojdia va necesita adăugarea de nutrienți, cum ar fi 1g/hL de Servomyces.

*Găsiți densitatea de inoculare exactă recomandată, cu ajutorul calculatorului nostru pentru densitatea de însămânțare, în Colțul Berarilor la [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)*



## REHIDRATAREA

Rehidratarea Abbaye este recomandată înainte de utilizare; rehidratarea și însămânțarea în formă lichidă va reduce stresul osmotic asupra drojdiei. Recomandările pentru rehidratare sunt destul de simple și prezintă un risc mult mai mic de contaminare decât un "starter", care nu este totdeauna pornit din drojdie activă uscată.

Se presară drojdia la suprafața unei cantități de apă de 10 ori mai mare, în apă curată, sterilizată, la 30-35°C. Nu utilizați must, apă distilată sau purificată prin osmoză, deoarece va determina o pierdere de viabilitate. **NU AGITAȚI!** Se lasă drojdia neperturbată timp de 15 minute, apoi se agită ușor pentru a suspenda complet drojdia și se lasă timp de încă 5 minute la 30-35°C. Apoi egalati temperatura cu cea a mustului și inoculați fără întârziere.

Acomodarea la temperatură se face în trepte, la intervale de 5 minute, cu variații de câte 10°C, până la temperatura mustului, prin amestecarea graduală cu must. Nu este indicat ca operația să fie efectuată prin răcire naturală. Aceasta va dura prea mult și ar putea conduce la pierderea viabilității sau vitalității drojdiei.

Șocul de temperatură de mai mult de 10°C va determina formarea de mici mutații care vor conduce la o fermentare de lungă durată sau incompletă și la posibila formare de arome nedorite.

Drojdia Abbaye a fost condiționată pentru a supraviețui rehidratării. Drojdia conține un rezervor adecvat de carbohidrați și acizi grași nesaturați, pentru a susține o creștere activă. Nu este necesară aerarea mustului la prima utilizare.

Când utilizați Drojdiile de Bere Lallemand, este posibil să reinoculați drojdia, similar cu oricare alt tip de drojdie, în conformitate cu standardele de performanță ale berăriei.



## DEPOZITAREA

Drojdia Abbaye trebuie depozitată uscată sub 10°C.

Abbaye își va pierde rapid activitatea după expunerea la aer. Nu utilizați pachete de 500g sau de 11g care s-au de-vidat. Pachetele deschise trebuie reînchise, depozitate în condiții uscate sub 4°C și utilizate în decurs de 3 zile. Dacă ambalajul deschis este închis și re-vidat imediat după deschidere, drojdia poate fi păstrată timp de până la două săptămâni sub 4°C.

Nu utilizați drojdia după data de expirare înscrisă pe ambalaj.

### CONTACTAȚI-NE

Pentru mai multe informații, vă rugăm vizitați-ne la [www.lallemandbrewing.com](http://www.lallemandbrewing.com)

Pentru orice întrebare, puteți de asemenea să ne găsiți via email la [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)

Pentru vânzări în România:  
SC Mangus Sol SRL  
[info@malt.ro](mailto:info@malt.ro)  
[www.malt.ro](http://www.malt.ro)