



FIȘĂ TEHNICĂ

LALBREW™ NEW ENGLAND COASTA DE EST, DROJDIE ALE

LALBREW™ NEW ENGLAND este o tulpină de drojdie Ale selectată în mod special pentru robustețea fermentativă și pentru abilitatea de a produce un profil esteric unic, orientat spre fructozitate, căutat în stilurile de bere produse pe Coasta de Est (a Americii). Fermentarea tipică a berii cu **LALBREW™** va produce arome tropicale esterice și arome de *sâmburoase*, în mod special de piersică. **LALBREW™ NEW ENGLAND** prezintă atenuare medie spre înaltă cu floculare medie, făcând-o o alegere perfectă pentru beri ale în stil Coasta de Est.



PROPRIETĂȚI MICROBIOLOGICE

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

Analiza caracteristică a drojdiei **LALBREW™ NEW ENGLAND**:

Procent solide 93% - 97%

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

Drojdie sălbatică < 1 pe 10^6 celule de drojdie

Bacterii < 1 pe 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 Lallemmand pentru must la 20°C, drojdia **LALBREW™ NEW ENGLAND** prezintă:

Fermentație puternică ce poate fi terminată în 7 zile, puțin mai lentă decât alte drojdii de tip Ale, aspect caracteristic al acestei tulpini.

Atenuare medie spre mare și floculare medie.

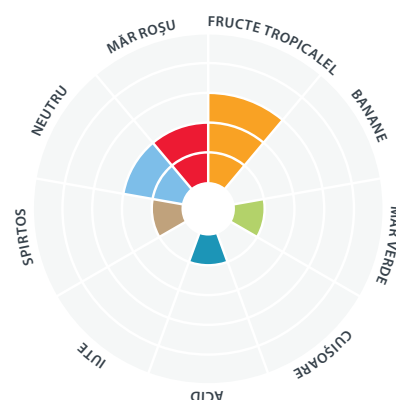
Aroma și gustul sunt neutre cu ușor note fructate și esterice.

Intervalul optim de temperatură pentru drojdia **LALBREW™ NEW ENGLAND** la producerea stilurilor tradiționale este de la 15°C la 22°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 sau info@malt.ro*



GUST ȘI AROMĂ



INFORMAȚII PE SCURT

STILURI DE BERE

beri ale în stil Coasta de Est

AROMA

fructată, în special de *sâmburoase*

ATENUARE

medie spre înaltă

TEMPERATURI FERMENTARE

15 – 22°C

FLOCULARE

medie

TOLERANȚĂ LA ALCOOL

9% vol.

DENSITATE LA ÎNSĂMÂNȚARE

100g/hL pentru a atinge un minim de 1 milion celule viabile pe mililitru de must



FIȘĂ TEHNICĂ

LALBREW™ NEW ENGLAND COASTA DE EST, DROJDIE ALE



MOD DE UTILIZARE

În funcție de tăria dorită a berii, printre alte variabile, ar trebui să se aplice densități de însămânțare diferite. Pentru drojdia **LALBREW™ NEW ENGLAND**, densitatea de însămânțare recomandată este de 100 grame de drojdie activă la 100 de litri de must.

O densitate de însămânțare de 100g pe 100L de must este necesară pentru a atinge un minim de 1 milion de celule viabile pe ml de must.



REHIDRATAREA

Rehidratarea **LALBREW™ NEW ENGLAND** 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 egalăți 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,



DEPOZITAREA

Drojdia **LALBREW™ NEW ENGLAND** trebuie depozitată uscată sub 4°C.

LALBREW™ NEW ENGLAND 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.

LALBREW™ NEW ENGLAND are o toleranță la conținutul în volume de alcool de 9%. Pentru beri cu peste 9%, 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

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 **LALBREW™ NEW ENGLAND** 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.

CONTACTAȚI-NE

Pentru mai multe informații, vă rugăm vizitați-ne la www.lallemandbrewing.com

Pentru orice întrebare, puteți de asemenea să ne găsiți via email la brewing@lallemand.com

Pentru vânzări în România:
SC Mangus Sol SRL
info@malt.ro
www.malt.ro