



## FIȘĂ TEHNICĂ

# NOTTINGHAM DROJDIE ALE DE ÎNALTĂ PREFORMANȚĂ

Nottingham este o drojdie pentru beri Ale în stil englezesc, selectată pentru performanțe și versatilitate. Stilurile tradiționale fabricate cu această drojdie includ, dar nu se limitează la beri Pale Ale, Chihlimbar, Porter, Stout și vinuri de Orz. În plus, această tulpină de drojdie este foarte adaptabilă, permițând o creativitate extraordinară atunci când se experimentează beri în afara spectrului uzual; în plus față de rețetele tradiționale, Nottingham poate produce varietăți de Ale Aurie, Kölsch, Lager, IPA și Stout Imperial, printre multe altele.



## PROPRIETĂȚI MICROBIOLOGICE

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

Analiza caracteristică a drojdiei Nottingham:

**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 PRODUȚIE

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

Fermentație puternică ce poate fi terminată în 4 zile.

Atenuare înaltă și floculare ridicată.

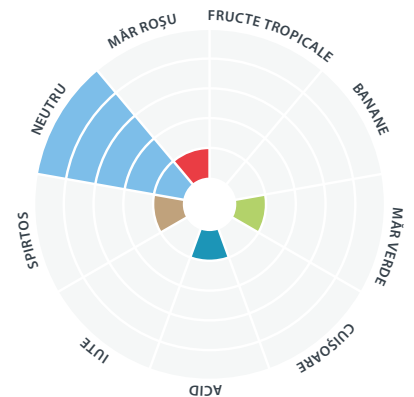
Aroma și gustul sunt neutre, ușor esterice.

Intervalul optim de temperatură pentru drojdia Nottingham la producerea stilurilor tradiționale este de la 10°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](mailto:brewing@lallemand.com) sau [info@malt.ro](mailto:info@malt.ro)***



## GUST ȘI AROMĂ



## INFORMAȚII PE SCURT

### STILURI DE BERE

o mare varietate de beri Ale

### AROMA

fructată, esterice, neutră

### ATENUARE

întă

### TEMPERATURI FERMENTARE

10 – 22°C

### FLOCULARE

ridicată

### TOLERANȚĂ LA ALCOOL

14% vol.

### DENSITATE LA ÎNSĂMÂNȚARE

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



FIȘĂ TEHNICĂ

# NOTTINGHAM DROJDIE ALE DE ÎNALTĂ PREFORMANȚĂ



## MOD DE UTILIZARE

În funcție de tăria dorită a berii, printre alte variabile, ar trebui să se aplice densități de însămânțare diferite. Pentru drojdia Nottingham, 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.

Nottingham 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 Nottingham 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 Nottingham 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 Nottingham trebuie depozitată uscată sub 10°C.

Nottingham 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)