



CROWN BURTON STYLE ALE YEAST



CROWN BURTON STYLE ALE YEAST

Технічний опис

Crown Burton Style Ale Yeast бере свій початок із середини Англії. Вони використовуються декількома комерційними пивоварнями для виробництва **Ale, Pale Ales, Stouts, Porters** та **ягідних вин**.

Кінцевий аромат нейтральний.

Загасання дуже високе, як і алкогольна толерантність (12%).

Осадкові властивості дуже хороші при високій кінцевій флокуляції.

Рекомендоване розмноження/регідрія:

Додати дріжджі в стерильну воду у співвідношенні 1:10. Як варіант можна використовувати стерильне сушло.

Рекомендована температура це 30-32°C. Залиште на 30 хвилин. Періодично розмішуйте протягом цього часу, потім внесіть отриману суспензію в бродильний танк. Одне з альтернативних рішень - внесення безпосередньо в бродильний танк при початковій температурі бродіння і переконайтесь, що дріжджі покривають всю поверхню сушла.

Інгредієнти: Дріжджі (*Saccharomyces Cerevisiae*), емульгатор E491

Типовий аналіз/специфікація:

% сухих дріжджів: 94-97 %

Живі клітини: $>0,65 \times 10^{10} \text{ g}^{-1}$

Молочнокислі бактерії: $>10^3 \text{ CFU/g}$

Дикі дріжджі не *Saccharomyces*: $<10^3 \text{ CFU/g}$

Патогенні мікроорганізми: відповідно до законодавства



Продукт не містить ГМО



Температура бродіння: рекомендована стандартна температура 12 -22°C.



Дозування: 60-100 г/гл в залежності від температури бродіння та остаточного ABV.



Зберігання: зберігати в сухому місці, при максимальній температурі 10°C.



Термін придатності: 36 місяців з дня виготовлення.



Упакування: 500г вакуумований пакет в коробці по 10кг,
11,5г пакетики з газом можна виготовити під замовлення.



Вироблено в ЄС



BREW TEK NORDIC AB

Askims Verkstadsväg 1
436 34 Askim, Sweden
Phone: +46 31 93 33 99
Mail: info.btn@telia.com
Fax +46 31-93 33 99