



CROWN LAGER YEAST

BERLIN STYLE

СУХІ ЛАГЕРНІ ДРІЖДЖІ НИЗОВОГО
БРОДІННЯ



CROWN LAGER YEAST BERLIN STYLE

СУХІ ЛАГЕРНІ ДРІЖДЖІ НИЗОВОГО БРОДІННЯ

Технічний опис

Цей штам дріжджів походить з університету Берліна, Німеччина.
Це один з найпопулярніших штамів, що використовується для виробництва пива типу «Лагер» та «Пілс» (низове бродіння).
Цей штам дає ефірний, фруктовий смак і аромат.
Властивості осідання дуже хороші.

Формування загального спирту є дуже низьким.
Ступінь загасання становить 80-85%.
Толерантність до алкоголю до 9-11%.

Рекомендоване розмноження/регидратація:

Додати дріжджі в стерильну воду у співвідношенні 1:10. Як варіант можна використовувати стерильне сушло.
Рекомендована температура це 22°C-25°C.
Залиште на 30 хвилин. Періодично розмішуйте протягом цього часу, потім внесіть отриману суспензію в бродильний танк. Одне з альтернативних рішень - внесення дріжджів 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 11 -14 ° 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