



CROWN SCOTTISH ALE YEAST



CROWN SCOTTISH ALE YEAST

Технічний опис

Crown Scottish Ale Yeast має своє походження від пивоварних заводів Tetley's на півночі Англії. Його використовують кілька пивоварних заводів Шотландії для виробництва традиційного елю. Кінцевий аромат характеризується фруктовими ефірами.

Стійкість до алкоголю досить низька, максимум 5,5-6%.

Тому цей штам особливо застосовують для приготування традиційного еля з кінцевим вмістом алкоголю 4,5-5%. Властивості осідання дуже хороші.

Рекомендоване розмноження/регідратація:

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

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 дріжджів безпосередньо в бродильний танк при початковій температурі бродіння і переконайтесь, що дріжджі покривають всю поверхню сусла.

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 14-22 ° 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