



CROWN AMERICAN ALE YEAST



CROWN AMERICAN ALE YEAST

Технічний опис

Crown American Ale Yeast цей штам відібраний для виробництва традиційних американських елів. Він може бути використаний на всі види пива верхового бродіння. Він має американське походження і використовується великою кількістю комерційних пивоварень. Він має низьке виробництво складних ефірів і особливо низький рівень діацетилу. Толерантність до алкоголю становить до 9-10%. Властивості осідання дуже хороші. Кінцевий смак і аромат дуже чисті.

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 17 -26 ° C.



Дозування: 60-80 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