



CROWN WEISS BEER YEAST



CROWN WEISS BEER YEAST

Технічний опис

Пивні дріжджі **Crown Weiss Beer Yeast** походять з Баварії в Німеччині.

Вони особливо використовуються для виробництва німецьких стилів пшеничного пива, таких як пиво **weissen / Weiss**.

Вони також можуть бути використані для виробництва **Belgian bière blanche** та **Berliner Weiss**.

Штам має дуже високий вміст живих клітин, мінімум 2×10^{10} . Кінцевий аромат дуже ефірний. Багатий ароматами фенольних ароматів.

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: $>2 \times 10^{10} \text{g}^{-1}$

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 16 -22°C.



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



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