



# CROWN ENGLISH ALE YEAST





# CROWN ENGLISH

## ALE YEAST

### Технічний опис

Crown English Ale Yeast являє собою штам, відібраний за своїми властивостями швидкого бродіння.

Він здатний досягати дуже високого рівня алкоголю (12-14%).

Володіє особливо хорошими седиментаційними властивостями.

Тому його рекомендують використовувати для бочкового елю.

Кінцевий смак та аромат дуже нейтральні.

Тому цей штам рекомендується для посилення профілю хмелю в елях.

### 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 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 -20 ° C.



**Дозування:** 50-80 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