

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Crown American Ale Yeast is a variety selected to produce traditional American beers. It can be used on all top-fermented beers. It has American origin and it is used by many commercial breweries.

It has a low production of esters and particularly low diacetyl; the alcohol tolerance is up to 9-10% and it has medium settling properties. Final taste and aromas are very clean.

RECOMMENDED PROPAGATION/REHYDRATION

Add the yeast to sterile water in a 1:10 ratio. Alternatively, use boiled and sterile wort. The recommended temperature for rehydration is 30 ° C-32 ° C.

Shake and stir gently and let stand for 30 minutes.

Bring the inoculum temperature to the same level at which the fermentation will take place. Add the bio-solution to the fermentation tank. It is possible to directly introduce the yeast into the fermentation tank at the initial fermentation temperature and ensuring that the yeast covers the entire surface of the must.

INGREDIENTS

Yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), E491

TYPICAL/SPECIFIC ANALYSIS

Dry Substances	94-97%
Living cells	$> 0.65 \cdot 10^{10}/g$
Lactic acid bacteria	$< 10^3$ CFU/g
No-saccharomyces yeasts	$< 10^3$ CFU /g
Molds	$< 10^2$ CFU/g
No-GMO product	
Fermentation temperature	Standard recommended temperature is 17-26° C.
Dosage	60-80 g/hl depending on the fermentation temperature and the final alcohol content.
Storage	keep, if it is possible, at a maximum of 10°C.
Shelf life	36 months from the date of production.
Packaging	500g vacuum-packed bags in 10kg cartons.

Made in the EU

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η CrownAmericanAleYeast είναι μια ζύμη που επιλέχθηκε για την παραγωγή ζύθων τύπου Ale. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις top-fermented μύρες. Έχει αμερικανική προέλευση και χρησιμοποιείται από μεγάλο αριθμό εμπορικών ζυθοποιείων. Έχει χαμηλή παραγωγή εστέρων και ιδιαίτερα χαμηλή παραγωγή διακετυλίου. Η αντοχή στην αλκοόλη είναι έως και 9-10%. Έχει μέτρια ικανότητα συσσωμάτωσης και κροκίδωσής και πολύ καθαρή τελική γεύση και άρωμα.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΕΝΥΔΑΤΩΣΗ

Προσθέστε τη ζύμη σε αποστειρωμένο νερό (Όχι απιονισμένο) σε αναλογία 1:10. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε βρασμένο, αποστειρωμένο βυνογλεύκος. Η συνιστώμενη θερμοκρασία επανυδάτωσης είναι 30 °C - 32 °C. Ανακινήστε και ανακατέψτε απαλά και αφήστε για 30 λεπτά. Φέρτε τη θερμοκρασία του εμβολίου στο ίδιο επίπεδο με τη θερμοκρασία στην οποία θα πραγματοποιηθεί η ζύμωση και προσθέστε στη δεξαμενή ζύμωσης. Μπορείτε να προσθέσετε τη ζύμη απευθείας στη δεξαμενή ζύμωσης στην αρχική θερμοκρασία ζύμωσης και να βεβαιωθείτε ότι καλύπτει ολόκληρη την επιφάνεια του γλεύκους για να ζυμώσει.

Συστατικά

ζυμομύκητας (*Saccharomyces Cerevisiae*), E491

ΤΥΠΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

Ξηρά ουσία	94-97%
Ζωντανά κύτταρα	> 0.65*10 ¹⁰ /g
Βακτήρια γαλακτικού οξέος	<10 ³ CFU/g
Non <i>Saccharomyces</i> ζυμομύκητες	<10 ³ CFU /g
Μύκητες/ Μούχλες	<10 ² CFU/g
Προϊόν χωρίς GMO	
Θερμοκρασία ζύμωσης	Η προτεινόμενη τυπική θερμοκρασία είναι 17-26°C.
Δοσολογία	60-80 g/hl ανάλογα με τη θερμοκρασία ζύμωσης και την τελική περιεκτικότητα σε αλκοόλη.
Αποθήκευση	Διατηρήστε, εάν είναι δυνατόν, σε μέγιστη θερμοκρασία 10°C.
Διάρκεια ζωής	36 μήνες από την ημερομηνία παραγωγής.
Συσκευασία	500g.

Κατασκευάζεται στην Ε.Ε