

TECHNICAL CHARACTERISTICS

This yeast strain is selected by the University of Weihenstephan in Munich. It is one of the most used strains in the world to produce Pils and Lager type beers (bottom-fermented). This yeast gives a very clean taste and flavor with a slight influence of fruity aromas. Its settling properties are very good. The production of esters and total higher alcohols is very low. The attenuation degree is 81-84%. The alcohol tolerance is up to 10-11%.

RECOMMENDED PROPAGATION/REHYDRATION

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

Shake and stir gently and leave for 30 minutes.

Bring the temperature of the mass with rehydrated yeasts at the same level as the temperature at which the fermentation will take place.

Add the mass with rehydrated yeasts to the fermentation tank. **You can add the yeast directly to the fermentation tank** at the initial fermentation temperature and ensure that the yeast covers the entire surface of the liquid to ferment.

INGREDIENTS

Yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), E491

TYPICAL/SPECIFIC ANALYSIS

Dry Substances	94-97%
Living cells	> 0.65*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 10-14° C.
Dosage	60-100 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

Το συγκεκριμένο στέλεχος επιλέχθηκε από το Πανεπιστήμιο του Weihenstephan στο Μόναχο. Είναι ένα από τα ευρέως χρησιμοποιούμενα στελέχη στον κόσμο (Βυθοζύμη) για την παραγωγή μύρας τύπου Pils και Lager. Ο ζυμομύκτης αυτός δίνει μια πολύ καθαρή γεύση και άρωμα με ελαφρά φρουτώδη αρώματα. Η ικανότητα συσσωμάτωσης και κροκιδωσής τους είναι πολύ καλή. Η παραγωγή εστέρων και ολικών ανώτερων αλκοολών είναι πολύ χαμηλή. Ο βαθμός ζύμωσης των σακχάρων (attenuation level) είναι πολύ υψηλός 81-84%. Η αντοχή στην αλκοόλη είναι έως 10-11% vol.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΕΝΥΔΑΤΩΣΗ

Προσθέστε τη ζύμη σε αποστειρωμένο νερό σε αναλογία 1:10. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε βρασμένο, αποστειρωμένο βυνογλεύκος. Η συνιστώμενη θερμοκρασία ενυδάτωσης 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

ζυμομύκτης (*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> ζυμομύκτες	<10 ³ CFU /g
Μύκητες/ Μούχλες	<10 ² CFU/g
Προϊόν χωρίς GMO	
Θερμοκρασία ζύμωσης	Η προτεινόμενη τυπική θερμοκρασία είναι 10-14°C.
Δοσολογία	60-100 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