



Kvasnice původem z pivovaru Hürlimann ve Švýcarsku. Kvasný profil tohoto kmene spodních kvasnic umožňuje výrobu piv s neutrálním chuťovým profilem a vysokou pitelností.

INGREDIENCE: Kvasinky (*Saccharomyces pastorianus*), emulgátor E491

ESTERY CELKEM

30

ppm při 18°P a 12°C po dobu 48h a následně při 14°C

VYŠŠÍ ALKOHOLY CELKEM

170

ppm při 18°P a 12°C po dobu 48h a následně při 14°C

ZBYTKOVÉ CUKRY

4 g/l*

*2g maltotriosity/l odpovídá stupni prokvašení na úrovni 84%

FLOKULACE

+

SEDIMENTACE

rychlá

Sušené kvasnice Fermentis jsou vyhlášené svou schopností podílet se na produkci širokého spektra pivních stylů.

Abychom dokázali srovnat naše kmeny mezi sebou, provádíme laboratorní testy s mladinovými standardy pro všechny naše kmeny za standardních teplotních podmínek (SafLager: při 12°C po dobu 48h a následně při 14°C / SafAle: při 20°C). Zaměřujeme se na následující parametry: Produkce alkoholu, zbytkové cukry, flokulace a kinetiku fermentace.

Vzhledem k zásadnímu vlivu kvasnic na kvalitu finálního piva je doporučeno, aby bylo vždy respektováno doporučených instrukcí k fermentaci. Důrazně doporučujeme uživatelům provedení testů fermentace před samotným komerčním použitím našeho produktu.

FERMENTACE: optimálně 12-15°C

DÁVKOVÁNÍ: 80-120 g/hl pro kvašení při 12°C – 15°C

Zvyšte dávkování pro kvašení při teplotách nižších než 12°C až na 200-300 g/hl při 9°C.

INSTRUKCE PRO REHYDRATACI:

Vsypete kvasnice do sterilní vody nebo mladiny o minimální váze 10krát vyšší než váha samotných kvasnic. Teplota této vody nebo mladiny pro rehydrataci by se měla pohybovat mezi 21-25°C. Tuto směs šetrně promíchejte a nechte takto kvasnice 15 až 30 minut odpočinout. Poté pozvolna promíchejte po dobu 30 minut a takto vzniklou krémovou směs potom nadávkujte do mladiny.

Alternativou k výše uvedenému je možnost suché kvasnice přímo dávkovat do mladiny, pokud však nepřekročí její teplota 20°C. Postupně vsypávejte suché kvasnice do mladiny, tak aby pokryly rovnoměrně celý povrch mladiny, aby nedošlo k vytvoření shluků. Počkejte 30 minut, poté promíchejte mladinu provzdušňováním popř. dodáváním další mladiny.

TYPOVÁ ANALÝZA:

% sušiny:	94,0 – 96,5
Živé kvasničné buňky v balení:	> 6 x 10 ⁹ /g
Bakterie celkem*:	< 5 / ml
Bakterie octového kvašení*:	< 1 / ml
<i>Lactobacillus</i> *:	< 1 / ml
<i>Pediococcus</i> *:	< 1 / ml
Divoké kvasinky mimo <i>Saccharomyces</i> *:	< 1 / ml
Patogenní mikroorganismy:	v souladu s předpisy

* při dávkování kvasnic 100 g/hl tj. > 6 x 10⁶ životaschop. buněk /ml

SKLADOVÁNÍ

V průběhu přepravy: Produkt může být transportován a skladován při pokojové teplotě bez ovlivnění kvality produktu, pokud tato doba nepřekročí 3 měsíce.

Ve finální destinaci: Skladujte v suchu a chladu (< 10°C).

TRVANLIVOST

36 měsíců od data výroby.

Dle informace uvedené na ochranném obalu.

Otevřený ochranný obal musí být co nejdříve neprodyšně uzavřen, skladován při teplotě 4°C a použit během 7 dnů od otevření.

Nepoužívejte měkká nebo poškozená balení.

TECHNICAL DATA SHEET - SafLager™ S-189 - Rev : DEC2017

The obvious choice for beverage fermentation    