

iYeast[®]Beer **BLACK BULL**

LIEVITO IBRIDO SPECIFICO PER UN'AMPIA GAMMA DI BIRRE AUTENTICHE E DECISE

DESCRIZIONE

Lievito "Ibrido" particolarmente indicato nella elaborazione di un'ampia gamma di birre dallo stile autentico e deciso.

Il settore R&S Lafood ha selezionato questo lievito a seguito di particolari studi condotti sulla ibridazione dei Lieviti, in collaborazione con diversi Istituti di Ricerca Europei. L'eccellente capacità fermentativa ne consente l'impiego con ottimi risultati su birre Munich, Dark lager, Pale e Ale. Basso contenuto in diacetile.

INGREDIENTI

Lievito secco attivo selezionato: *Saccharomyces cerevisiae*. OGM Free.

PERFORMANCE

- Cellule vitali 1×10^{10} UFC
- Batteri $< 1 \times 10^6$ cellule di lievito
- Eccellente vigore fermentativo (con fermentazione che può concludersi in 5 gg)
- Ridotto tempo di latenza.
- Elevata resistenza alcolica
- Fermenta regolarmente a temperature (comprese tra 12 e 25°C)
- Alta flocculazione
- Alta attenuazione
- Elevata resistenza a fattori inibitori

FOCUS

BEER STYLE
MUNICH, DARK LAGER, PALE E ALE

AROMA
LEGGERMENTE FRUTTATO

ATTENUAZIONE
ALTA (80-85%)

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE
12-25°C (53-77°F)

FLOCCULAZIONE
ALTA

TOLLERANZA ALCOOL
13% ABV

PITCHING RATE
50 -100 g/hl PER RAGGIUNGERE UN MINIMO DI 5-10 MILIONI DI CELLULE/ml

YEASTS LIEVITI LEVADURAS

PITCHING RATE

Si consiglia un dosaggio di 50-100 g/hl.

Reidratare in volume di acqua sterile 10 volte superiore rispetto al peso del lievito, ad una temperatura di 30-35°C (è importante non usare acqua distillata o osmotizzata per evitare la diminuzione di vitalità del lievito).

Spargere il lievito secco poco per volta nell'acqua o nel mosto, in modo da coprire l'intera superficie per evitare la formazione di grumi. Lasciare il lievito indisturbato per 15 minuti.

Mescolare delicatamente omogeneizzando bene la massa per 30 minuti, e successivamente inoculare portando la temperatura a quella del mosto.

E' importante stemperare ad intervalli la temperatura del lievito reidratato prima di inoculare nella massa da fermentare non superando il Δt di 10°C di differenza tra la temperatura del mosto da fermentare e quella del lievito, per evitare sbalzi termici e quindi fermentazioni ritardate e con la successiva produzione di composti non graditi.

E' possibile ottenere buoni risultati inoculando direttamente il lievito secco nel mosto senza influenzare negativamente la fermentazione e il profilo aromatico della birra.

Raccomandiamo, in presenza di condizioni fermentative poco favorevoli (maggiore densità del mosto o mosti particolarmente acidi) la reidratazione del lievito e l'utilizzo di nutrienti per la reidratazione, come ACTIVE POWER, hanno significato un miglioramento nelle prestazioni in fermentazioni difficili.

La fase di latenza, la durata di fermentazione, il grado di attenuazione e il profilo aromatico sono relazionati alla densità di inoculo, gestione del lievito, temperatura di fermentazione e caratteristiche nutritive del mosto di birra.

CONFEZIONAMENTO CONSERVAZIONE

Pacchetti sottovuoto da 0,500 Kg.

Conservare in luogo fresco e asciutto.

