

## LIEVITO ALTAMENTE PERFORMANTE

### DESCRIZIONE

Ceppo di lievito "Ibrido" particolarmente indicato nella elaborazione di un'ampia gamma di birre dallo stile moderno e accattivante.

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. La sua capacità di adattarsi a diverse tipologie di mosti e resistere a difficili condizioni fermentative e produrre bassi contenuti in diacetile, lo rendono un lievito particolarmente adatto per la produzione di birre acide e ad alta densità. Lievito indicato per tutte quelle birre che richiedono corpo e dolcezza.

Risultati eccellenti su molte tipologie di Ale, Barlywine, Stout, Belgian Dubble E Triple, Stile Scotch E Scottish Ed Alcune British Ales.

### INGREDIENTI

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

### PERFORMANCE

- Cellule vitali  $1 \times 10^{10}$  UFC
- Batteri  $< 1 \times 10^6$  cellule di lievito
- Eccellente vigore fermentativo (con fermentazione che può concludersi in 4 gg)
- Elevata resistenza alcolica
- Fermenta regolarmente a temperature (comprese tra 8 e 23°C)
- Alta flocculazione
- Medio - Bassa attenuazione
- Elevata resistenza a fattori inibitori che limitano la fermentazione

### FOCUS

#### BEER STYLE

ALE, BARLYWINE, STOUT, BELGIAN DUBBLE E TRIPLE, STILE SCOTCH E SCOTTISH ED ALCUNE BRITISH ALES.

#### AROMA

NEUTRO, DELICATAMENTE FRUTTATO

#### ATTENUAZIONE

MEDIO - BASSA (65 – 70%)

#### INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

8-23°C (46-71°F)

#### FLOCCULAZIONE

ALTA

#### TOLLERANZA ALCOOL

14% ABV

#### PITCHING RATE

50-100 g/hl PER RAGGIUNGERE UN MINIMO DI 2,5-5 MILIONI DI CELLULE/ml

YEASTS LIEVITI LEVADURAS

# iYeast<sup>®</sup>Beer **PASSION**

LIEVITO ALTAMENTE PERFORMANTE

## 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  $\Delta t$  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.

