

BrewMasters

Pilsner Style

Yeast

Aktywne suszone drożdże
Do fermentacji dolnej
Klasyczne piwa typu Pilsner



Opis produktu

BrewMasters Pilsner Style to wysuszone drożdże gatunku *Saccharomyces cerevisiae*. Przy wyborze drożdży fermentujących na dnie szczególne znaczenie przywiązano do optymalnych właściwości rozpuszczania.

Szczep drożdży propagowany jest w czystej kulturze bakterii, przemywany i starannie suszony.

Przyjęty zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa obowiązującymi w UE. Czystość i jakość potwierdzona przez wyspecjalizowane laboratoria.

Produkt i działanie

Ze względu na dużą żywotność komórek, ekstrakt jest redukowany tak szybko jak to możliwe i uzyskuje wysoki stopień odfermentowania. Produkt zapobiega się tworzeniu niepożądanych produktów ubocznych fermentacji.

Zalecana temperatura fermentacji: 10-16 ° C.

Dozowanie

50-100 g drożdży na hl brzezki w temperaturze fermentacji 9-15 ° C,

Dla temperatur fermentacji <9 ° C zalecane jest dawkowanie 150-200 g / hL.

Sposób użycia – instrukcja uwodnienia

Przed zadaniem, drożdże należy uwodnić w naczyniu do postaci kremu drożdżowego a następnie delikatnie wymieszać. Rozsypać suche drożdże na powierzchni 10-krotnej wagowej ilości sterylnej wody lub brzezki w temperaturze 23°C ± 3°C. Gdy drożdże zostaną związane do postaci kremu (zajmie to około 15 do 30 minut), delikatnie mieszać przez następne 30 minut. Następnie uzyskany krem dozować do zbiornika fermentacyjnego.

Można również dozować suche drożdże bezpośrednio na fermentacji pod warunkiem, że temperatura brzezki wynosi ponad 20°C. Stopniowo rozsypywać suche drożdże na powierzchni brzezki, aby dokładnie pokrywały całą powierzchnię w celu uniknięcia powstawania grudek. Pozostawić na 30 minut, następnie wymieszać brzezkę np. przez napowietrzanie.

Stopień fermentacji

Przy użyciu BrewMasters Pilsner Style uzyskuje się stopień odfermentowania na poziomie (75-78%)



od 1992 roku

The application recommendations given herein describe the intended use of the product as a processing aid or additive as part of a good manufacturing practice. Only this application can lead to a food safety of the final product. However, please note: Our technical product leaflets are based on our current knowledge and experience. They have to be seen as general information on our products only. Due to the imponderabilities of treating natural products and the potential prior treatment we cannot accept any liability. Accordance with all national laws and regulations for use of our products has to be ensured by each user. All data is therefore provided without any warranty. All information is subject to change without prior notice. Our general terms of business apply, please refer to www.erbsloeh.com.

Version 002 – 01/2016 RK – print 23.10.2019





BrewMasters

Pilsner Style

Yeast

Aktywne suszone drożdże
Do fermentacji dolnej
Klasyczne piwa typu Pilsner

Przechowywanie

Pakowane w obecności gazu zabezpieczającego. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu ($<10^{\circ}\text{C}$). Zadbać o szczelne zamknięcie opakowań. Otwarte opakowania muszą być uszczelnione, przechowywane w temp. 4°C i zużyte w ciągu 2 miesięcy od otwarcia. Nie używać miękkich lub uszkodzonych opakowań.



od 1992 roku



The application recommendations given herein describe the intended use of the product as a processing aid or additive as part of a good manufacturing practice. Only this application can lead to a food safety of the final product. However, please note: Our technical product leaflets are based on our current knowledge and experience. They have to be seen as general information on our products only. Due to the imponderabilities of treating natural products and the potential prior treatment we cannot accept any liability. Accordance with all national laws and regulations for use of our products has to be ensured by each user. All data is therefore provided without any warranty. All information is subject to change without prior notice. Our general terms of business apply, please refer to www.ersloeh.com.
Version 002 – 01/2016 RK – print 23.10.2019