

10 ПРИЧИН

ИСПОЛЬЗОВАТЬ СУХИЕ ПИВНЫЕ ДРОЖЖИ LALLEMAND

1



СТАБИЛЬНОСТЬ

Сухие дрожжи необычайно устойчивы. Их жизнеспособность и способность к сбраживанию существенно не меняются в течение месяцев и даже лет.

2



УДОБСТВО

Сухие пивные дрожжи всегда готовы к использованию. Проведите регидратацию дрожжей согласно инструкции или просто засевайте дрожжи в сухом виде по мере надобности.

3



БОЛЬШЕ НИКАКОГО ПОДСЧЕТА КЛЕТОК

Не нужен ни микроскоп, ни гемоцитометр, не нужно окрашивать клетки... Просто взвесьте необходимое количество сухих дрожжей исходя из объема и плотности вашего сула и готово.

4



НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ В ПРОПАГАЦИИ

Вам больше не нужно наращивать количество клеток посредством пропации. Просто добавьте рекомендованное количество сухих дрожжей в ваше суло для надежного результата.

5



НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ В АЭРАЦИИ

Благодаря высокому содержанию стеролов сухие дрожжи способны делиться в отсутствие кислорода. Не проводите аэрацию, с сухими дрожжами это необязательно. (Примечание: при использовании последующих генераций требуется аэрация).

6



ЧИСТОТА

Необычайная устойчивость наших сухих дрожжей при хранении позволяет нам провести испытания каждой партии 24 раза (включая генетические анализы), что подтверждает чистоту и непревзойденные показатели.

7



СТОИМОСТЬ

Сухие дрожжи Lallemand имеют отличную цену в сравнении с жидкими дрожжами серийного производства, учитывая общее количество живых клеток.

8



НАДЕЖНОСТЬ

В любой момент можно возобновить медленное или остановившееся брожение, просто добавив сухих дрожжей.

9



ГИБКОСТЬ

Различные штаммы можно смешивать. Точные пропорции можно определить исходя из массы дрожжей. Это дает пивоварам возможность неограниченного творчества в создании новых характеристик пива, связанных с брожением.

10



ПОСТОЯНСТВО

Благодаря простому определению нормы засева и надежным характеристикам дрожжей, вы можете рассчитывать на стабильную эффективность брожения раз за разом.

WE BREW WITH YOU.™