

CBC-1

YEAST FOR
CASK & BOTTLE
CONDITIONING

Saccharomyces cerevisiae



PRATICHE DI OTTIMIZZAZIONE

RIFERMENTAZIONE
CON IL LALBREW CBC-1™

FERMENTAZIONE



- Permette di brassare e rifermentare birre fino anche ad un massimo di 12-14% abv.
- Terminare la fermentazione fino alla sua massima attenuazione con una densità stabile per almeno 48h.
- Può essere effettuato il dry hopping o altre maturazioni prima del processo di rifermentazione.

*L'aggiunta di altri ingredienti non sterilizzati (frutta, spezie, luppolo) può incrementare il rischio di contaminazioni da lieviti selvaggi come il *S. cerevisiae* var. *diastaticus*, il quale potrebbe causare problemi di sovrattenuazione e sovracarbonazione nella birra confezionata.*

AGGIUNTA DI ZUCCHERO E CONFEZIONAMENTO



- Se la birra è stata maturata a freddo, permettere alla birra di raggiungere almeno i 10°C prima di procedere al confezionamento.
- Determinare il corretto quantitativo di zucchero necessario utilizzando il Lallemand Bottle Conditioning Calculator.
<http://www.lallemandbrewing.com/brewers-corner/brewing-tools/bottle-conditioning-calculator/>
- Dissolvere lo zucchero in un quantitativo di acqua, circa 5 volte il suo peso, sterilizzandolo portando il tutto ad ebollizione e raffreddandolo a circa 10°C prima di aggiungere la miscela alla birra.
- Pesare 0,1g di CBC-1 per litro di birra e reidratare il lievito in acqua sterile in un rapporto di 10 volte il suo peso per 30 minuti a 30-35°C.
- Attemperare il lievito ad una temperatura con una differenza massima, inferiore ai 10°C rispetto a quella della birra, aggiungendo della birra stessa a tale scopo (già addizionata di zucchero). Lo zucchero nella birra attiverà il lievito che inizierà più rapidamente a fermentare.
- Aggiungere il lievito alla birra zuccherata e procedere con il confezionamento.

Successivamente all'aggiunta del lievito nella birra, lavorare celermente completando il confezionamento il prima possibile. Prolungati confezionamenti potrebbero tradursi in birre sotto-gasate se lo zucchero è consumato prima che la birra venga sigillata nel suo contenitore finale.

RIFERMENTAZIONE



- Lasciare le bottiglie per almeno due settimane ad una temperatura costante tra i 15-25°C.
- Analizzare una bottiglia campione per valutarne la corretta gasatura.