

Scheda Tecnica



POMONA

MODERNO LIEVITO IBRIDO PER IPA

Il LalBrew Pomona™ è un lievito ibrido selezionato per le sue prestazioni aromatiche e fermentative in birre luppolate. Così chiamato in onore della dea Pomona, dea dei frutti, il LalBrew Pomona™ produce un profilo aromatico unico con note di pesca, agrumi e frutta tropicale. Questo ceppo è stato selezionato con il nostro partner Escarpment Laboratories (Canada) utilizzando avanzate tecniche di ibridizzazione ed evoluzione adattativa in laboratorio, in mosti ad elevata concentrazione alcolica e fermentazioni fortemente lupolate. Il risultato è un ceppo fruttato, tollerante agli stress e robusto; ideale per promuovere biotrasformazioni e torbidità negli stili moderni di IPA.



PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Classificato come *Saccharomyces cerevisiae*, lievito ad alta fermentazione.

Analisi standard per il lievito LalBrew Pomona™:

| | |
|--|---|
| Sostanza Secca | 93% - 97% |
| Cellule vitali | ≥ 1 x 10 ⁹ UFC per grammo di lievito secco |
| Lieviti selvaggi | < 1 per 10 ⁶ cellule di lievito |
| Terreni di coltura per lieviti selvaggi | Questo ceppo è risaputo crescere su alcuni terreni di coltura per lieviti selvaggi come il LWYM e LCSM. |
| Diastaticus | Negativo |
| Batteri | < 1 per 10 ⁶ yeast cells |

Il prodotto viene rilasciato sul mercato solo dopo aver superato una serie di rigorose analisi

*Vedere la scheda tecnica per ulteriori dettagli



CARATTERISTICHE DI BIRRIFICAZIONE

In condizioni operative standard secondo metodo Lallemant con mosto a 12°P a 20°C (68°F) il LalBrew Pomona™ mostra:

Vigorosa fermentazione che può concludersi in 4-5 giorni.

Medio/Elevata attenuazione e moderata flocculazione.

Aroma di pesca, agrumi e frutta tropicale.

Questo ceppo è POF negativo.

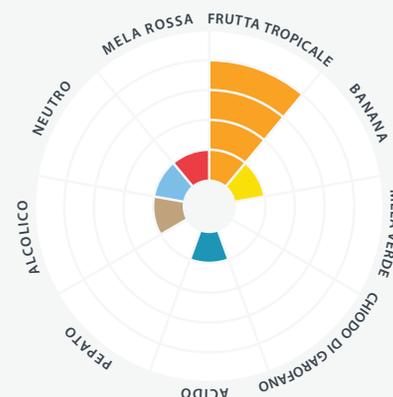
Intervallo ottimale di fermentazione è di 18-22°C.

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.

Se ci sono ulteriori domande non esitate a scriverci a brewing@lallemand.com



GUSTO E AROMA



DATI SALIENTI

STILI DI BIRRA

Birre lupolate

AROMA

Pesca, agrumi, frutta tropicale

INTERVALLO DI ATTENUAZIONE

75 - 84 %

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

18 - 22°C (64 - 72°F)

FLOCCULAZIONE

Media

ALCOOL TOLLERANZA

10% ABV

TASSO DI INOCULO

50 - 100g/hL



Scheda Tecnica

POMONA MODERNO LIEVITO IBRIDO PER IPA



UTILIZZO

Il tasso di inoculo influenza le prestazioni fermentative e il profilo aromatico della birra. Per il lievito LalBrew Pomona™, un tasso di inoculo di 50-100 g per hl di mosto è sufficiente per raggiungere risultati ottimali per la maggior parte delle fermentazioni.

Il LalBrew Pomona™ può essere reinoculato come qualsiasi altro tipo di lievito in accordanza con le operazioni standard di processo specifiche di ogni birrifico per la gestione del lievito. L'aerazione/ossigenazione del mosto è richiesta quando si reinocula il lievito secco.



CONSERVAZIONE

Il lievito LalBrew Pomona™ deve essere conservato in una confezione chiusa ermeticamente e sottovuoto, in un ambiente secco al di sotto dei 4°C (39°F). Il LalBrew Pomona™ perde rapidamente le sue caratteristiche se esposto all'aria.

Non utilizzare confezioni da 500g o 11g che abbiano perso il vuoto. Le confezioni aperte devono essere risigillate, conservate in luogo asciutto al di sotto dei 4°C (39°F), ed utilizzate entro 3 giorni dall'apertura. Se la confezione aperta viene rimessa immediatamente sottovuoto dopo l'apertura, il lievito può essere conservato al di sotto dei 4°C fino alla data di scadenza indicata sulla confezione. Non utilizzare il lievito dopo la data di scadenza stampata sulla confezione.

Le caratteristiche sono garantite quando il lievito è conservato correttamente e prima della data di scadenza. In ogni caso, il lievito secco di Lallemmand Brewing è molto resistente e alcuni ceppi possono tollerare brevi periodi di stoccaggio in condizioni non del tutto ottimali.



INOCULO DIRETTO

L'inoculo diretto è il metodo preferito per inoculare il mosto. Questo metodo è più semplice della reidratazione garantendo maggiore costanza fermentativa e riducendo il rischio di contaminazione. Semplicemente spargere il lievito uniformemente sulla superficie del mosto nel fermentatore mentre questo viene riempito. I movimenti del mosto durante il riempimento del fermentatore permetteranno un miglior mescolamento del lievito nel mosto stesso.

Per il LalBrew Pomona™ non ci sono significative differenze nelle prestazioni fermentative quando inoculato direttamente comparato alla reidratazione.



REIDRAZIONE

La reidratazione del lievito prima dell'inoculo dovrebbe essere effettuata solo quando non è possibile optare per l'inoculo diretto. Deviazioni significative dai protocolli di reidratazione possono risultare in fermentazioni più lunghe, scarsa attenuazione e aumento del rischio di contaminazione. Le procedure di reidratazione sono disponibili sul nostro sito web.

Misurare il lievito pesandolo secondo il tasso di inoculo raccomandato. I classici calcolatori di inoculo, ottimizzati per i lieviti liquidi, potrebbero determinare un sovra inoculo per il lievito secco.

Le informazioni qui contenute sono vere e accurate al meglio delle nostre conoscenze; tuttavia, questa scheda tecnica non è da considerarsi come garanzia, espressa o implicita, o come condizione di vendita di questo prodotto.



ANGOLO DEI BIRRAI

Per maggiori informazioni sui nostri lieviti che includono:

- › Documenti Tecnici
- › Pratiche di Ottimizzazione
- › Ricette
- › Calcolatore del tasso di inoculo ed altri strumenti di birrificazione

Scansiona questo QR per visitare l'angolo dei birrai sul nostro sito web.

CONTATTACI

Per qualsiasi domanda non esitate a contattarci su **brewing@lallemand.com**. Abbiamo un team di rappresentanti tecnici felici di aiutarvi e guidarvi nel vostro viaggio fermentativo.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com