

Техническая спецификация

РОМОНА

СОВРЕМЕННЫЕ ГИБРИДНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА IPA

LalBrew Pomona™ – это гибридные дрожжи, отобранные для достижения лучших показателей брожения, а также уникального вкуса и аромата охмеленных сортов пива. Названные в честь богини древесных плодов и изобилия, LalBrew Pomona™ формируют уникальный сочный профиль с оттенками персика, цитрусовых и тропических фруктов. Штамм был разработан нашим партнером Escarpment Laboratories (Канада), используя продвинутые методики гибридизации и адаптивной лабораторной эволюции в сильно охмеленной среде с высоким содержанием алкоголя. Результатом стал фруктовый стрессоустойчивый и эффективный штамм, который способствует биотрансформации и образованию помутнения современных стилей IPA.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Согласно классификации, относятся к *Saccharomyces cerevisiae*, дрожжам верхового брожения.

Характерный анализ дрожжей LalBrew Pomona™ :

Содержание сухих веществ	93 - 97%
Жизнеспособность (количество живых клеток) $\geq 1 \times 10^9$ КОЕ на грамм сухих дрожжей	
Дикие дрожжи	< 1 на 10^6 дрожжевых клеток
Рост на питательных средах	Этот штамм способен расти на некоторых питательных средах для выявления диких дрожжей, включая LWYM и LCSM
Диастатические дрожжи	Нет
Бактерии	< 1 на 10^6 дрожжевых клеток

Готовый продукт поступает на рынок только после прохождения серии тщательных испытаний

*См. дополнительную информацию в спецификации



ПИВОВАРЕННЫЕ СВОЙСТВА

В лабораторных условиях Lallemand, в стандартном сусле плотностью 12°P при 20°C (68°F) дрожжи LalBrew Pomona™ демонстрируют:

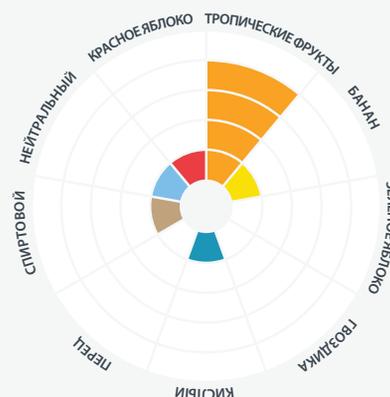
- Интенсивное брожение, которое может быть завершено за 4-5 дней.
- Степень сбраживания от средней до высокой и среднюю флокуляцию.
- Аромат персика, цитрусовых и тропических фруктов.
- Штамм не обладает POF фенотипом.
- Оптимальная температура брожения 18 - 22°C (64 - 72°F).

Лag-фаза, общее время брожения, степень сбраживания, вкус и аромат зависят от нормы засева, обращения с дрожжами, температуры брожения и количества питательных веществ в сусле.

Если у вас возникли вопросы, не стесняйтесь обращаться к нам на электронную почту brewing@lallemand.com



ВКУС И АРОМАТ



КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ

ПОДХОДИТ ДЛЯ СТИЛЕЙ
Охмеленные стили пива

АРОМАТ
Персика, цитрусовых и тропических фруктов

СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ
75 - 84 %

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ
18 - 22°C (64 - 72°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ
Средняя

УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ
10% об.

НОРМА ЗАСЕВА
50 - 100 г/гЛ



Техническая спецификация

РОМОНА СОВРЕМЕННЫЕ ГИБРИДНЫЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА IPA



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Норма засева будет влиять на характер брожения и аромат пива. В большинстве случаев брожения с использованием дрожжей LalBrew Pomona™ норма засева в 50 - 100 грамм на гектолитр сула достаточна для достижения оптимальных результатов.

Дрожжи LalBrew Pomona™ можно использовать несколько раз, так же, как и другие штаммы, в соответствии с инструкциями по работе с дрожжами, утвержденными на вашей пивоварне. При использовании семенных дрожжей требуется аэрация сула.



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Дрожжи LalBrew Pomona™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4°C (39°F). Дрожжи LalBrew Pomona™ стремительно теряют активность при контакте с воздухом.

Не используйте упаковки по 500 или 11 г, если нарушена их герметичность. Открытую упаковку необходимо плотно закрыть и хранить в сухом месте при температуре ниже 4°C (39°F) не более трех дней. Если упаковка повторно герметизируется сразу же после открытия, дрожжи могут храниться при температуре ниже 4°C (39°F) до истечения указанного срока годности. Не используйте дрожжи после истечения срока годности, указанного на упаковке.

Работоспособность гарантируется при соблюдении условий хранения и использовании до указанной даты истечения срока годности. Однако сухие пивные дрожжи Lallemand очень сильные и некоторые штаммы могут выдерживать неоптимальные условия в течение непродолжительного времени.



ВНЕСЕНИЕ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ

Внесение сухих дрожжей – это предпочтительный метод засева. Он проще чем регидратация, обеспечивает более стабильное брожение и снижает риск контаминации. Просто равномерно рассыпьте дрожжи на поверхность сула в бродительной емкости во время ее наполнения. Движение сула, наполняющего бродительную емкость, будет способствовать перемешиванию дрожжей.

Кинетика брожения дрожжей LalBrew Pomona™ существенно не меняется при внесении в сухом виде или после регидратации.



РЕГИДРАТАЦИЯ

Регидратацию дрожжей перед их внесением следует проводить только если ваше оборудование не позволяет засеять дрожжи в сухом виде. Существенные отклонения от рекомендуемых условий регидратации могут привести к более длительному брожению, снижению степени сбраживания и увеличению риска контаминации. Рекомендации по регидратации сухих дрожжей вы можете найти на нашем сайте.

Определите необходимое количество дрожжей по их массе в рамках рекомендуемой нормы засева. Использование калькуляторов нормы засева, предусмотренных для жидких дрожжей, приведет к существенному превышению количества клеток.

Информация, представленная здесь, является достоверной и точной; однако не стоит воспринимать эту техническую спецификацию как явную или подразумеваемую гарантию, равно как и условие продажи этого продукта.



ДЛЯ ПИВОВАРА

Для получения дополнительной информации о наших дрожжах, включая:

- › Техническую документацию
- › Лучшие практики
- › Рецептуры
- › Калькулятор нормы засева и другие полезные инструменты

Отсканируйте QR код, чтобы попасть в раздел Для Пивовара на нашем сайте.

КОНТАКТЫ

Если у вас возникли вопросы, не стесняйтесь обращаться к нам на электронную почту brewing@lallemand.com. Наша команда технических представителей рада помочь и направить вас на вашем пивоваренном пути.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com