



Техническая спецификация

BELLE SAISON

ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БЕЛЬГИЙСКОГО ЭЛЯ В СТИЛЕ SAISON

LalBrew Belle Saison™ – это элевые дрожжи, специально отобранные за их способность производить бельгийское пиво в стиле Saison. LalBrew Belle Saison™ – это штамм диастатических дрожжей, который позволяет пивоварам получить пиво с очень высокой степенью сбраживания, свойственной этому классическому стилю. Данный штамм предусматривает брожение при достаточно высоких температурах, присущее традиционному методу производства домашнего фермерского пива. Пиво, произведенное с помощью LalBrew Belle Saison™, получается фруктовым, пряным и освежающим. Благодаря активности фермента β-глюкозидазы LalBrew Belle Saison™ может способствовать биотрансформации и подчеркнуть вкус и аромат хмеля.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

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

Характерный анализ дрожжей LalBrew Belle Saison™:

Содержание сухих веществ	93 - 97%
Жизнеспособность (количество живых клеток) $\geq 5 \times 10^9$ 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	Да, подтверждено наличием гена STA1
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 при 20°C (68°F) дрожжи LalBrew Belle Saison™ демонстрируют:

Интенсивное брожение, которое может быть завершено за 10 дней. Основная часть брожения завершается в течение первых 4 дней, после чего плотность продолжает медленно снижаться под действием фермента глюкоамилазы. Убедитесь в достижении конечной степени сбраживания перед тем, как ставить пиво на охлаждение.

Очень высокую степень сбраживания и низкую флокуляция.

Вкус и аромат фруктовый, пряный и немного спиртовой (что характерно для пива Saison), с цитрусовыми и перечными оттенками.

Штамм обладает POF фенотипом.

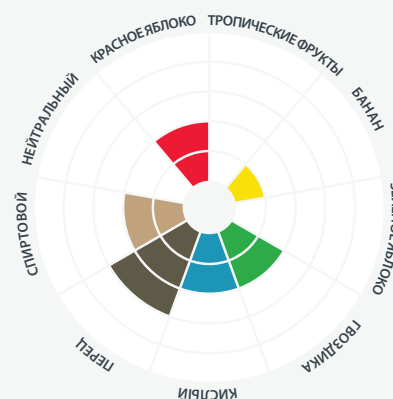
Оптимальная температура брожения дрожжей LalBrew Belle Saison™ для производства традиционных стилей находится в диапазоне 20 - 35°C (68 - 95°F).

Штаммы *Saccharomyces cerevisiae* разновидности diastaticus способны сбраживать некоторые типы декстринов. Необходимо с особым вниманием отнестись к мойке всего оборудования во избежание кросс-контаминации с другими сортами пива.

Лаг-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
Saison

АРОМАТ
Цитрусовый, перечный

СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ
86 - 94%

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ
20 - 35°C (68 - 95°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ
Низкая

УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ
15% об.

НОРМА ЗАСЕВА
50 - 100 г/гл



Техническая спецификация

BELLE SAISON ДРОЖЖИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БЕЛЬГИЙСКОГО ЭЛЯ В СТИЛЕ SAISON



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Норма засева будет влиять на характер брожения и аромат пива. В большинстве случаев брожения с использованием дрожжей LalBrew Belle Saison™ норма засева в 50 - 100 грамм на гектолитр сусла достаточна для достижения оптимальных результатов. При брожении в стрессовых условиях, таких как: высокая плотность, нехватка питательных веществ или высокая кислотность, может понадобиться увеличенная норма засева и дополнительные питательные вещества для обеспечения эффективного брожения.

Дрожжи LalBrew Belle Saison™ 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 сусла.



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Дрожжи LalBrew Belle Saison™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4°C (39°F). Дрожжи LalBrew Belle Saison™ 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 сусла в бродильной емкости во время ее наполнения. Движение сусла, наполняющего бродильную емкость, будет способствовать перемешиванию дрожжей.

Кинетика брожения дрожжей LalBrew Belle Saison™ 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.



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 ваш пивоваренный путь.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com