



Техническая спецификация

NOTTINGHAM

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕВЫЕ ДРОЖЖИ

LalBrew Nottingham™ – это дрожжи для производства элей в английском стиле, отобранные за их высокую производительность и универсальность. Нейтральный профиль и стабильная эффективность в самых разных условиях брожения делают LalBrew Nottingham™ идеальным домашним штаммом для производства широкого спектра стилей пива. Благодаря умеренной активности ферментов β-глюкозидазы и β-лиазы LalBrew Nottingham™ может способствовать биотрансформации и подчеркнуть вкус и аромат хмеля. LalBrew Nottingham™ – это один из Исторических Штаммов, отобранных из коллекции дрожжевых культур Lallemand, когда компания Lallemand Brewing только появилась в 1992 году. Традиционные стили, для производства которых используются эти дрожжи, включают, помимо прочего, Pale Ale, Amber, Porter, Stout и Barleywine. В дополнение к ним LalBrew Nottingham™ можно использовать для производства Golden Ale, Kölsch, пива в стиле Lager, IPA, Imperial Stout и многих других. Стрессоустойчивость LalBrew Nottingham™ делает его хорошим вариантом для высокоплотного, кислого и брожения при других сложных условиях.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

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

Характерный анализ дрожжей LalBrew Nottingham™:

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
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 при 20°C (68°F) дрожжи LalBrew Nottingham™ демонстрируют:

Интенсивное брожение, которое может быть завершено за 4 дня.

Высокую степень сбраживания и высокую флокуляцию.

Вкус и аромат от нейтрального до слегка фруктового и эфирного.

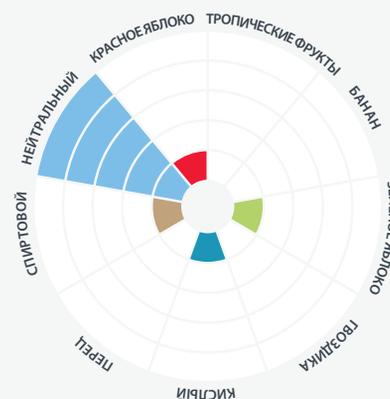
Штамм не обладает POF фенотипом.

Оптимальная температура брожения дрожжей LalBrew Nottingham™ для производства традиционных стилей находится в диапазоне 10 - 25°C (50 - 77°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

Широкий ассортимент элей

АРОМАТ

Слегка фруктовый, нейтральный

СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ

78 - 84%

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ

10 - 25°C (50 - 77°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ

Высокая

УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ

14% об.

НОРМА ЗАСЕВА

50 - 100 г/гл



Техническая спецификация

NOTTINGHAM

ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫЕ ЗЛЕВЫЕ ДРОЖЖИ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Норма засева будет влиять на характер брожения и аромат пива. В большинстве случаев брожения с использованием дрожжей LalBrew Nottingham™ 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 Nottingham™ 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 Nottingham™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4°C (39°F). Дрожжи LalBrew Nottingham™ стремятся вернуть 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 бродительной емкости во время ее наполнения. Движение сусла, наполняющего бродительную емкость, будет способствовать перемешиванию дрожжей.

Кинетика брожения дрожжей LalBrew Nottingham™ 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 вашем пивоваренном пути.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com