



Техническая спецификация

NOVALAGER

СОВРЕМЕННЫЕ ГИБРИДНЫЕ ЛАГЕРНЫЕ ДРОЖЖИ

LalBrew NovaLager™ – это истинный гибрид *Saccharomyces pastorianus* низового брожения, принадлежащий к новой Группе III, который был отобран для производства чистых лагеров с уникальным вкусом и ароматом, демонстрируя при этом превосходные показатели брожения. LalBrew NovaLager™ – очень жизнестойкий штамм с идеальными характеристиками для производства лагера, включающими в себя быстрое брожение и высокую степень сбраживания. Его вкусо-ароматический профиль очень чистый, с легкими оттенками эфиров, неизменный в широком диапазоне температур брожения. Благодаря активности фермента β-глюкозидазы LalBrew NovaLager™ может способствовать биотрансформации и подчеркнуть вкус и аромат хмеля. LalBrew NovaLager™ был получен с использованием классических, не-ГМО методов селекции, в результате чего был выведен совершенно новый гибрид *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces eubayanus* – штамм, определивший новую Группу III лагерных дрожжей, отличающийся от всех других классических штаммов *Saccharomyces pastorianus*. Этот штамм образует мало ВДК/диацетила, кроме того, запатентованная университетом Davis в Калифорнии (США) технология гарантирует, что штамм не будет выделять соединения серы, сокращая тем самым время созревания и выдержки, свойственных производству лагера.



МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Согласно классификации, относятся к *Saccharomyces pastorianus*, дрожжам низового брожения. Характерный анализ дрожжей LalBrew NovaLager™:

Содержание сухих веществ	93 - 97%
Жизнеспособность (количество живых клеток)	≥ 5 x 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

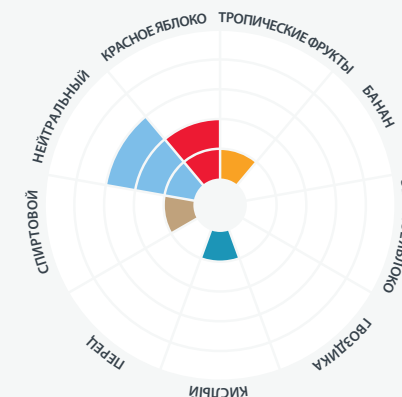
В лабораторных условиях Lallemand, в стандартном сусле при 12°C (53.6°F) дрожжи LalBrew NovaLager™ демонстрируют:

- Интенсивное брожение, которое может быть завершено за 6 дней.
- Высокую степень сбраживания и среднюю флокуляцию.
- Чистый вкус и аромат, без сернистых соединений. Содержание эфиров от низкого до среднего.
- Штамм не обладает POF фенотипом.
- Оптимальная температура брожения дрожжей LalBrew NovaLager™ для производства традиционных стилей находится в диапазоне 10 - 20°C (50 - 68°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
Лагеры

АРОМАТ
Чистый, без сернистых соединений.
Содержание эфиров от низкого до среднего.

СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ
78 - 84%

ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ
10 - 20°C (50 - 68°F)

ФЛОКУЛЯЦИЯ
Средняя

УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ
13% об.

НОРМА ЗАСЕВА
50 - 100 г/гп



Техническая спецификация

NOVALAGER СОВРЕМЕННЫЕ ГИБРИДНЫЕ ЛАГЕРНЫЕ ДРОЖЖИ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Норма засева будет влиять на характер брожения и аромат пива. В большинстве случаев брожения с использованием дрожжей LalBrew NovaLager™ норма засева в 50 - 100 грамм на гектолитр сула 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 NovaLager™ 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 NovaLager™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4°C (39°F). Дрожжи LalBrew NovaLager™ 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 NovaLager™ 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