

DESCRIZIONE

iYeast[®] ALPHINE è un classico lievito per la produzione di birre a bassa fermentazione. Lievito con modesta produzione di esteri floreali e fruttati.

La birra prodotta con iYeast[®] ALPHINE è molto pulita, fresca e asciutta.

Ottimo per la produzione di Birre classiche americane, Vienna, Lager, Munich Dunkel.

PERFORMANCE

Temperatura di fermentazione: 10-20°C

Attenuazione apparente: 80-85%

Diastatico: negativo

Tolleranza alcolica: 10% (v/v)

Prestazioni di fermentazione: medio-alto

Flocculazione: Alta

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Specie: *Saccharomyces pastorianus*

Peso secco: ≥ 93%

Cellula di lievito vivente: ≥ 4,0*10⁹ cfu/g

Lievito selvatico: ≤ 1.0*10³ cfu /g

Batteri totali: ≤ 5.0*10³ cfu /g

Lattobacillo: ≤ 1.0*10³ cfu /g.

METODO DI UTILIZZO

Dosaggio: da 80 a 150 g/hl, aumentando il dosaggio del lievito in condizioni di fermentazione difficili e ad alta gravità.

Metodo di reidratazione:

- Reidratare il lievito in 10 volte il suo peso in acqua bollita pulita a 25-30°C in un contenitore sterile.

- Assicurarsi che tutto il lievito sia a contatto con l'acqua, lasciarlo per 15 minuti e poi mescolare delicatamente per una completa reidratazione.

Lasciarlo per altri 5 minuti a 25-30°C.

Il processo di reidratazione non deve superare i 30 minuti per evitare di danneggiare la vitalità del lievito.

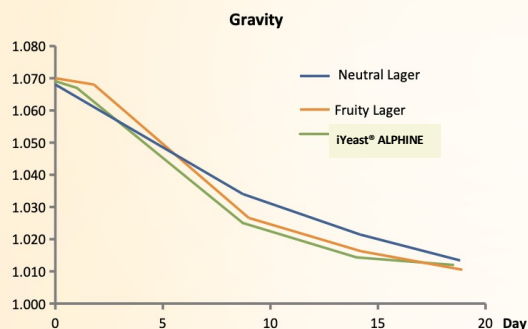
- Inoculare il lievito di reidratazione nel recipiente di fermentazione.

La differenza di temperatura tra il mosto da inoculare e il lievito di reidratazione non dovrebbe mai superare i 10°C.

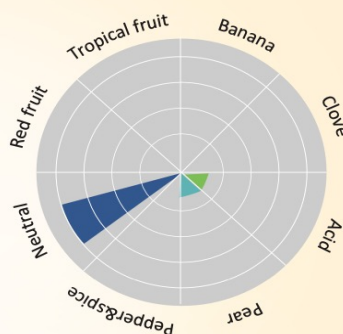
LAFOOD[®]
innovative biotechnologies

Lafood Group srl
Via della meccanica 15
72015 Fasano (Br)
Tel. +39 08043191346
commerciale@lafood.it
www.lafood.it

Fermentation Profile



Flavor characteristics

CONFEZIONAMENTO
CONSERVAZIONE

Pacchetti sottovuoto da 0,500 Kg.

Conservare a temperatura ≤10°C con una durata di 24 mesi.

