

DESCRIZIONE

iYeast® AMERICAN FLAVOR è un ceppo di lievito selezionato per la birra inglese con alta flocculazione e chiarezza.

Produce delicati esteri di frutta dolce e ma permette anche di percepire il carattere di malto. Ideale per birre con un corpo moderato e una sensazione morbida in bocca. Perfetto per birre inglesi, birre chiare e IPA.

PERFORMANCE

Temperatura di fermentazione: 15-25°C

Attenuazione apparente: 75-83%

Diastatico: negativo

Tolleranza alcolica: 10% (v/v)

Flocculazione: Alta

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Specie: *Saccharomyces cerevisiae*

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 50 a 100 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.

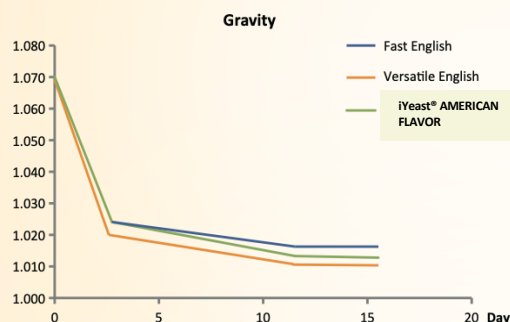
Lasciarlo per altri 5 minuti a 25-30°C.

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

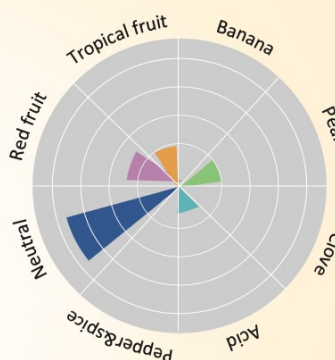
- Inoculare il lievito di reidratazione nel recipiente di fermentazione.

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

Fermentation Profile



Flavor characteristics

CONFEZIONAMENTO
CONSERVAZIONE

Pacchetti sottovuoto da 0,500 Kg.

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

