

DESCRIZIONE

iYeast[®] GOLD LAGER è un classico lievito svizzero per produrre una vasta gamma di birre lager e pilsen con fermentazione rapida. Il profilo del lievito consente di preparare una eccellente birra chiara. Lievito con ottima prestazione di fermentazione e capacità di produrre lager pulite e luminose con diacetile minimo, gusto fresco e note floreali.

PERFORMANCE

Temperatura di fermentazione: 10-20°C
 Attenuazione apparente: 80-84%
 Diastatico: negativo
 Tolleranza alcolica: 10% (v/v)
 Flocculazione: Alta

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Specie: *Saccharomyces pastorianus*

Peso secco: $\geq 93\%$

Cellula di lievito vivente: $\geq 4,0 \cdot 10^9$ cfu/g

Lievito selvatico: $\leq 1,0 \cdot 10^3$ cfu /g

Batteri totali: $\leq 5,0 \cdot 10^3$ cfu /g

Lattobacillo: $\leq 1,0 \cdot 10^3$ 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.

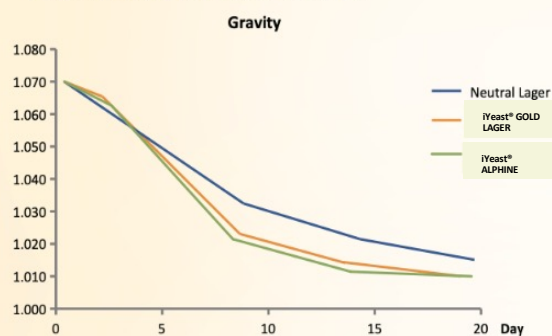
- Inoculare il lievito di reidratazione nel recipiente di fermentazione.

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

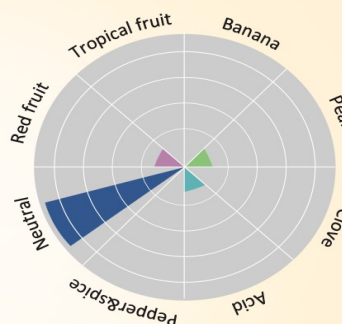
LAFOOD[®]
 innovative biotechnologies

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 $\leq 10^\circ\text{C}$ con una durata di 24 mesi.

