

FERMO-ALE

Пивные дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*

Fermo-Ale – это особый штамм дрожжей, применяемый для верхового брожения пива. Он выбирается специально для производства эля и прочих типов пива верхового брожения. **Fermo-Ale** берет истоки из Великобритании и в настоящее время используется в большом количестве на пивоварнях.

Прекрасные характеристики ферментации. Окончательный запах совершенно нейтрален, лишь немного эфирный, что подчеркивает запах хмеля. Время ферментации зависит от дозировки дрожжей, скорости размножения, температуры ферментации и процентного содержания алкоголя. Как правило, она завершается в течение 4-5 дней при температуре выше 18°C. Для пива с более высоким содержанием алкоголя рекомендуется использовать **Fermocel SB** (питательную добавку для роста дрожжей).

Размножение: в стерильной воде при температуре 30-35°C. Растворите дрожжи в пропорции 10:1 и оставьте на 15 минут. Затем тщательно перемешайте в течение 20 минут. Охладите до температуры 20°C, добавляя сусло через небольшие интервалы времени. Добавляйте дозу густой дрожжевой суспензии в бродильный чан. Также можно добавить дрожжи непосредственно в бродильный чан с суслом, а затем перемешать, насыщая кислородом.

Ингредиенты

Дрожжи (*Saccharomyces cerevisiae*)

Дозировка

Стандартная дозировка составляет 30-100 г/г. Чем меньше температура, тем больше рекомендуемая доза в г/г.

Температура

Стандартная температура для ферментации лежит в пределах 16-22°C

Хранение

<10°C в сухих условиях. Срок хранения 36 месяцев

Технические данные

Сухое вещество: 95%

Живые клетки дрожжей: >7x10⁹/грамм



Доктор Губер
Фабрика

По заказу фабрики
«Доктор Губер»

Производство: Швеция