

## FERMOALE AY4

poходzenie: USA, przeznaczenie: ALE

**Fermoale AY4** to szczególny szczep drożdży stosowany do produkcji piw górnej fermentacji. Został wyselekcjonowany w Ameryce, gdzie zdobył uznanie i jest szeroko stosowany przez wiele browarów rzemieślniczych. *Fermoale AY4* posiada doskonałą wydajność fermentacji, co skutkuje skróconym czasem procesu. Ostateczny aromat uzyskany dzięki zastosowaniu tego szczepu jest bardzo silny i czysty. *Fermoale AY4* cechuje się bardzo dobrą sedymentacją zachodzącą pod koniec fermentacji. Sedymentację można dodatkowo usprawnić, stosując *Spindasol SB3*. Końcowy stopień odfermentowania jak również stopień redukcji diacetylu jest bardzo wysoki. Czas fermentacji zależy od dozowanej ilości drożdży, sposobu namnażania i temperatury fermentacji.

### Skład i Charakterystyka:

Drożdże *Saccharomyces Cerevisiae*

Sucha masa: 95%

Dzikię drożdże: Abs

Bakterie ogółem: < 3 /mL

Lacto Bacteria: < 1 /mL

### Dodatkowe informacje:

Standardowa temperatura fermentacji wynosi 16–22°C.

### Dawkowanie:

Standardowa dawka wynosi 60–80 g/hL.

W przypadku fermentacji w niższych temperaturach zalecamy stosowanie większych dawek.

### Sposób użycia:

Dodać drożdże do dziesięciokrotności wody w temperaturze 28–30°C. Delikatnie wymieszać i odstawić na 20 minut. Powtórnie dobrze wymieszać i doprowadzić do temperatury nastawu poprzez dodawanie niewielkich ilości brzezki w odstępach czasowych. Następnie dodać drożdże do nastawu i wymieszać.

### Przechowywanie:

Przechowywać w zamkniętym opakowaniu z dala od światła, w suchym i bezwonnym miejscu. Najlepiej przechowywać w temperaturze <20°C. Nie wolno zamrażać. Najlepiej spożyć przed datą podaną na opakowaniu.