

WEISS Arome+

przeznaczenie: Weiss, Blanche

WEISS Arome+ to szczep idealny do produkcji piw takich jak Belgian White, American Wheat czy Hafeweissen. Produkuje on w trakcie fermentacji estry i fenole wzmacniające charakterystyczne aromaty piw Weissen i Blanche. Szczep ten ma bardzo dużą wydajność fermentacji i tolerancję alkoholu do 12%. Czas fermentacji wynosi od 4 do 5 dni. Drożdże te gwarantują stabilną mętność w gotowym piwie.

Skład i Charakterystyka:

Drożdże (*Saccharomyces Cerevisiae*).

Sucha masa: 95%

Żywe komórki (ufc/g): $> 1 \times 10^9$

Dodatkowe informacje:

Standardowa temperatura fermentacji wynosi 12–25°C.

Dawkowanie:

Standardowa dawka wynosi:

12 do 18°P - 60-80 g/hL.

> 18°P - 80-100 g/hL.

W przypadku fermentacji w niższych temperaturach zalecamy stosowanie większych dawek.

Sposób użycia:

Dodać drożdże do dziesięciokrotności wody w temperaturze 18-25°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 $< 20^{\circ}\text{C}$. Nie wolno zamrażać. Najlepiej spożyć przed datą podaną na opakowaniu.