



Scheda Tecnica

CBC-1

LIEVITO DA RIFERMENTAZIONE



PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

Classificato come *Saccharomyces cerevisiae*, lievito ad alta fermentazione.

Analisi standard per il lievito LalBrew CBC-1™

Sostanza secca	93% - 97%
Cellule vitali	≥ 5 x 10 ⁹ UFC per grammo di lievito secco
Lieviti selvaggi	< 1 per 10 ⁶ cellule di lievito
Terreni di coltura per lieviti selvaggi	Questo ceppo è risaputo crescere su alcuni terreni di coltura per lieviti selvaggi come il LWYM e LCSM.
Diastaticus	Negativo
Batteri	< 1 per 10 ⁶ cellule di lievito
POF	Negativo

Il prodotto viene rilasciato sul mercato solo dopo aver superato una serie di rigorose analisi

*Vedere la scheda tecnica per ulteriori dettagli

Il LalBrew CBC-1™ è un lievito killer, ciò significa che è in grado di secernere una proteina tossica che può inibire altri lieviti sensibili a questa (molti dei lieviti di birra sono killer sensibili). Questa è una caratteristica positiva quando si eseguono consapevolmente fermentazioni/rifermentazioni con il LalBrew CBC-1™, altrimenti bisogna prestare maggiore attenzione nelle procedure di pulizia da mettere in atto per evitare qualsiasi tipo di contaminazione crociata con altre produzioni.



CONSERVAZIONE

Il lievito LalBrew CBC-1™ deve essere conservato in una confezione chiusa ermeticamente e sottovuoto, in un ambiente secco al di sotto dei 4° C (39°F). Il LalBrew CBC-1™ perde rapidamente le sue caratteristiche se esposto all'aria.

Non utilizzare confezioni da 500g o 11g che abbiano perso il vuoto. Le confezioni aperte devono essere risigillate, conservate in luogo asciutto al disotto dei 4°C (39°F), ed utilizzate entro 3 giorni dall'apertura. Se la confezione aperta viene rimessa immediatamente sottovuoto dopo l'apertura, il lievito può essere conservato al disotto dei 4°C (39°C) fino alla data di scadenza indicata sulla confezione. Non utilizzare il lievito dopo la data di scadenza stampata sulla confezione.

Le caratteristiche sono garantite quando il lievito è conservato correttamente e prima della data di scadenza. In ogni caso, il lievito secco di Lallemand Brewing è molto resistente e alcuni ceppi possono tollerare brevi periodi di stoccaggio in condizioni non del tutto ottimali.

Il lievito LalBrew CBC-1™ è stato appositamente selezionato dalla collezione di lieviti della Lallemand per le sue caratteristiche di rifermentazione ed è specificatamente raccomandato per la rifermentazione in fusto (o cask) e in bottiglia, rifermentando efficientemente la birra grazie alla sua alta resistenza ad alcool e pressione. Il LalBrew CBC-1™ possiede un profilo organolettico neutro, conservando pertanto intatte le caratteristiche originali della birra stessa dopo la rifermentazione. A fine fermentazione il lievito precipita sul fondo formando un deposito aderente e compatto. Il LalBrew CBC-1™ può altresì essere usato per la fermentazione primaria di sidro, idromele ed hard-seltzer. Per fermentazioni di substrati ricchi in zuccheri semplici, con un'adeguata nutrizione, il LalBrew CBC-1™ raggiunge elevate attenuazioni con un profilo organolettico pulito e neutro.



DATI SALIENTI

STILI DI BIRRA

Rifermentazione in fusto o bottiglia per tutti gli stili di birra.

Fermentazione primaria per sidro, idromele ed hard seltzer.

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

20 - 30°C (68 - 86°F)

ALCOOL TOLLERANZA

12-14% ABV per rifermentazione in fusto o bottiglia

18% ABV per fermentazione di sidro, idromele ed hard seltzer

TASSO DI INOCULO

Rifermentazione: 10 g/hl

Sidro e Idromele: 50 - 100 g/hl

Hard Seltzer: 100 - 250 g/hl



Scheda Tecnica

CBC-1 CASK & BOTTLE CONDITIONING YEAST

RIFERMENTAZIONE



CARATTERISTICHE
DI BIRRIFICAZIONE

Il LalBrew CBC-1™ possiede un profilo organolettico neutro e non metabolizza il maltotriosio, quindi le caratteristiche della birra non sono alterate durante la rifermentazione. Migliori risultati sono raggiunti quando si aggiunge come priming zucchero semplice come il destrosio. Utilizzando un tasso di inoculo di 10g/hl la rifermentazione può concludersi in 2 settimane alle temperature consigliate. L'intervallo di temperatura ottimale per la rifermentazione con il LalBrew CBC-1™ è di 20-30°C (68-86°F). Il LalBrew CBC-1™ possiede un'adeguata riserva di carboidrati e acidi grassi insaturi, e la divisione cellulare (tipicamente una) è probabile che avvenga in bottiglia.



UTILIZZO

Un dosaggio di 10g/hl è sufficiente per applicazioni in rifermentazione, assicurando una fermentazione efficace con la minima produzione di biomassa nel prodotto confezionato. Fermentazioni più stressanti, come high gravity, elevate aggiunte di succedanei o elevata acidità potrebbero richiedere di acclimatare il lievito durante la reidratazione con porzioni della birra da rifermentare.



INOCULO
DIRETTO

L'inoculo diretto potrebbe risultare in una non omogenea distribuzione del lievito durante la rifermentazione e non è consigliato quando lo si utilizza per tal fine.



REIDrataZIONE

La reidratazione del lievito prima dell'inoculo è consigliata per la rifermentazione per assicurare un'uniforme distribuzione del lievito nella birra prima del confezionamento. Misurare il lievito pesandolo secondo il tasso di inoculo raccomandato di 10g/hl. Reidratare il lievito secondo le procedure standard che potete trovare sul nostro sito web.

Deviazioni significative dai protocolli di reidratazione possono risultare in fermentazioni più lunghe, scarsa attenuazione e aumento del rischio di contaminazione.

FERMENTAZIONE PRIMARIA

Il LalBrew CBC-1™ raggiunge elevate attenuazioni ed un profilo organolettico neutro per fermentazioni di sidro, idromele ed hard seltzer. Nutrienti dovrebbero essere aggiunti alla fermentazione per assicurare un appropriato livello di azoto, vitamine e minerali. Il LalBrew CBC-1™ non è consigliato per la fermentazione primaria della birra. L'intervallo di temperatura di fermentazione ottimale per il LalBrew CBC-1™ è di 20-30°C (68-86°F). La durata totale della fermentazione dipenderà fortemente dal tipo di fermentazione, tasso di inoculo, composizione nutritiva e temperatura di fermentazione.

Il tasso di inoculo influenzerà le prestazioni fermentative ed il profilo organolettico della birra. Per il lievito LalBrew CBC-1™ un tasso di inoculo di 50-100g/hl è consigliato per la fermentazione di sidro ed idromele, mentre un tasso di inoculo di 100-250g/hl è consigliato per la fermentazione di hard seltzer. Fermentazioni più stressanti, come mosti ad elevata densità, elevate aggiunte di succedanei o elevata acidità potrebbero richiedere un più elevato tasso di inoculo e l'aggiunta di nutrienti per assicurare una fermentazione in salute. Il lievito secco non necessita di areare/ossigenare il mosto prima dell'inoculo, essendo in grado di raggiungere una crescita attiva in assenza di ossigeno. Il reinoculo non è consigliato per il LalBrew CBC-1™ per le fermentazioni di sidro, idromele ed hard seltzer.

L'inoculo diretto è il metodo preferito per inoculare le fermentazioni di sidro, idromele ed hard seltzer. Questo metodo è più semplice della reidratazione garantendo maggiore costanza fermentativa e riducendo il rischio di contaminazione. Semplicemente spargere il lievito uniformemente sulla superficie del mosto nel fermentatore mentre questo viene riempito. I movimenti del mosto durante il riempimento del fermentatore permetteranno un miglior mescolamento del lievito nel mosto stesso.

La reidratazione del lievito prima dell'inoculo dovrebbe essere effettuata solo quando non è possibile optare per l'inoculo diretto. Deviazioni significative dai protocolli di reidratazione possono risultare in fermentazioni più lunghe, scarsa attenuazione e aumento del rischio di contaminazione. Le procedure di reidratazione sono disponibili sul nostro sito web.

Le procedure di reidratazione possono essere trovate sul nostro sito web. Misurare il lievito pesandolo secondo il tasso di inoculo desiderato. Il tasso di inoculo ottimale dipenderà dalle condizioni di fermentazione. Per assistenza sul tasso di inoculo e l'utilizzo di nutrienti contattate il nostro team tecnico a brewing@lallemand.com

Un dettagliato protocollo di rifermentazione è disponibile sul nostro sito web. https://www.lallemandbrewing.com/wp-content/uploads/2017/03/LAL-bestpractices-Bottle_conditioning_-_printbleed.pdf



ANGOLO DEI BIRRAI

Per maggiori informazioni sui nostri lieviti che includono:

- › Documenti Tecnici
- › Pratiche di Ottimizzazione
- › Ricette
- › Calcolatore del tasso di inoculo ed altri strumenti di birrificazione

Scansiona questo QR per visitare l'angolo dei birrai sul nostro sito web.

CONTATTACI

Per qualsiasi domanda non esitate a contattarci su brewing@lallemand.com. Abbiamo un team di rappresentanti tecnici felici di aiutarvi e guidarvi nel vostro viaggio fermentativo.

www.lallemandbrewing.com
brewing@lallemand.com