



Scheda Tecnica

FARMHOUSE

LIEVITO IBRIDO PER STILI SAISON

LalBrew Farmhouse™ è un ibrido non-diastatico selezionato per produrre birre in stile Saison e Farmhouse. Questo prodotto è il risultato del lavoro di ricerca e sviluppo di Renaissance Bioscience Corp. (Vancouver BC, Canada) in collaborazione con Lallemand Brewing. Il LalBrew Farmhouse™ è stato selezionato utilizzando le più avanzate tecniche di incrocio. Il team di ricerca di Renaissance ha utilizzato metodi classici e non-OGM per rimuovere il gene STA1, responsabile per l'attività diastatica nei lieviti Saison. Particolare attenzione è stata prestata per mantenere la corretta utilizzazione degli zuccheri da birra per produrre Saison secche. Inoltre, la tecnologia brevettata della University of California Davis (USA) assicura che il ceppo non produca idrogeno solforato (H₂S), andando quindi ad incrementare le caratteristiche aromatiche del lievito Saison.



PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

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

Analisi standard per il lievito LalBrew Farmhouse™

Sostanza Secca	93% - 96%
Cellule vitali	≥ 5 x 10 ⁹ CFU per grammo di lievito secco
Lieviti selvaggi	< 1 per 10 ⁶ di 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 di cellule di lievito

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

*Vedere la scheda tecnica per ulteriori dettagli



CARATTERISTICHE DI BIRRIFICAZIONE

In condizioni operative standard secondo metodo Lallemand con mosto a 22°C (72°F) il lievito LalBrew Farmhouse™ mostra:

Vigorosa fermentazione che può concludersi in 5 giorni.

Elevata Attenuazione e Bassa Flocculazione.

Gusto e Aroma di Chiodo di garofano, pepe e frutta tropicale.

POF Positivo.

Nota: Contrariamente ai tradizionali ceppi Saison, il LalBrew Farmhouse™ manca della presenza del gene STA1, quindi le destrine non saranno metabolizzate e non ci sarà rischio di sovrattenuazione o sovracarbonazione dopo il confezionamento.

La fase di latenza, la durata di fermentazione, il grado di attenuazione e il profilo aromatico sono relazionati alla densità di inoculo, gestione del lievito, temperatura di fermentazione e caratteristiche nutritive del mosto di birra. *Se ci sono ulteriori domande non esitate a scriverci a brewing@lallemand.com*



GUSTO E AROMA



DATI SALIENTI

STILI DI BIRRA

Farmhouse ale

AROMA

Chiodo di garofano, pepe, frutta tropicale

INTERVALLO DI ATTENUAZIONE

78 - 84%

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

22 - 30°C (72 - 86°F)

FLOCCULAZIONE

Bassa

ALCOOL TOLLERANZA

13% ABV

TASSO DI INOCULO

50 - 100 g/hl



Scheda Tecnica

FARMHOUSE LIEVITO IBRIDO PER STILI SAISON



UTILIZZO

La quantità di inoculo influisce sulle prestazioni fermentative e sulla birra finita. Per il lievito LalBrew Farmhouse™, un inoculo di 50-100g per hl è sufficiente per ottenere risultati ottimali nella maggior parte delle fermentazioni. Fermentazioni più stressanti come quelle ad elevata densità, con elevate quantità di succedanei o elevata acidità potrebbero richiedere un inoculo più alto o l'utilizzo di nutrienti per assicurare una fermentazione vigorosa.

Il LalBrew Farmhouse™ può essere re-inoculato come faresti con qualsiasi altro tipo di lievito in accordanza con le operazioni standard di processo specifiche di ogni birrifico per la gestione del lievito. L'aerazione/ossigenazione del mosto è richiesta quando si re-inocula un lievito secco.



CONSERVAZIONE

Il LalBrew Farmhouse™ deve essere conservato in una confezione chiusa ermeticamente e sottovuoto, in un ambiente asciutto e sotto i 4°C (39°F). Il LalBrew Farmhouse™ 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 un ambiente asciutto ad una temperatura inferiore ai 4°C (39°F), ed utilizzate entro tre giorni dall'apertura. Se la confezione aperta viene rimessa immediatamente sottovuoto, il lievito può essere conservato sotto i 4°C (39°F) fino alla data di scadenza indicata. Non utilizzate il lievito dopo la data di scadenza indicata sulla confezione.

Le caratteristiche fermentative sono garantite quando i lieviti sono conservati correttamente e prima della data di scadenza. Tuttavia, i lieviti secchi Lallemmand sono molto robusti e alcuni ceppi possono tollerare brevi periodi di stoccaggio in condizioni non del tutto ottimali.



INOCULO DIRETTO

L'inoculo diretto è il metodo preferito per inoculare il mosto. 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.

Per il LalBrew Farmhouse™ non ci sono significative differenze nelle prestazioni fermentative quando inoculato direttamente comparato alla reidratazione.



REIDRAZIONE

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.

Misurare il lievito pesandolo secondo il tasso di inoculo raccomandato. I classici calcolatori di inoculo, ottimizzati per i lieviti liquidi, potrebbero determinare un sovra inoculo per il lievito secco.



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