

Scheda Tecnica



HOUSE ALE

LIEVITO ALE AD ELEVATE PRESTAZIONI

Il LalBrew House Ale™ è un ceppo di lievito di nuova generazione ad elevate prestazioni, estremamente veloce e incredibilmente pulito, che lo rende un ceppo versatile e perfetto per soddisfare le esigenze del tuo processo di produzione.

Selezionato dal nostro partner Escarpment Labs (Ontario, Canada) per le sue eccellenti prestazioni fermentative, questo ceppo consente ai birrai e alle birraie di ottenere una maggiore efficienza grazie a fermentazioni più rapide, maturazioni più brevi, elevata tolleranza allo stress, ottima capacità di riutilizzo e una rapida eliminazione di composti indesiderati come acetaldeide e diacetile.

Il LalBrew House Ale™ è adatto a un'ampia gamma di stili di birra, tra cui IPA, Blond Ale e Stout, grazie al suo profilo fermentativo neutro.



PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

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

Analisi standard per il lievito LalBrew House Ale™:

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
Diastaticus	Negativo
Batteri	< 1 per 10 ⁶ cellule di lievito

Il prodotto 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 12°P a 20°C (68°F) il LalBrew House Ale™ mostra:

Fermentazione vigorosa che può concludersi in 3-4 giorni.

Elevata attenuazione nell'intervallo del 78-86%.

Gusto e aroma neutri ed una flocculazione media.

Questo ceppo è POF negativo.

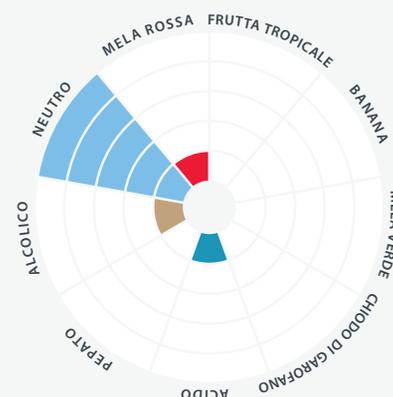
Intervallo di fermentazione ottimale 16-22°C (61-72°F).

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

Estremamente versatile. American IPA, Blond Ale, Stouts, Pale Ales e molto altro. Adatto anche per sidro ed hard seltzer.

AROMA

Neutro

INTERVALLO DI ATTENUAZIONE

78 - 86 %

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

16 - 22 °C (61 - 72 °F)

FLOCCULAZIONE

Media

ALCOOL TOLLERANZA

14% ABV

TASSO DI INOCULO

50 - 100g/hL



Scheda Tecnica

HOUSE ALE

LIEVITO ALE AD ELEVATE PRESTAZIONI



UTILIZZO

Il tasso di inoculo influenza le prestazioni fermentative e il profilo aromatico della birra. Per il lievito LalBrew House Ale™, un tasso di inoculo di 50-100 g per hl di mosto è sufficiente per raggiungere risultati ottimali per la maggior parte delle fermentazioni.

Il LalBrew House Ale™ può essere reinoculato come qualsiasi altro tipo di lievito, in base alle procedure operative standard (SOP) del birrifico riguardo la gestione del lievito. L'aerazione del mosto è richiesta quando si reinocula il lievito.



CONSERVAZIONE

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

Non utilizzare confezioni che abbiano perso il vuoto. Le confezioni aperte devono essere risigillate, conservate in luogo asciutto al di sotto 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 di sotto dei 4°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 Lallemmand Brewing è molto resistente 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 House Ale™ 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.

Le informazioni qui contenute sono vere e accurate al meglio delle nostre conoscenze; tuttavia, questa scheda tecnica non è da considerarsi come garanzia, espressa o implicita, o come condizione di vendita di questo prodotto.



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