



Scheda Tecnica

MUNICH CLASSIC

LIEVITO PER BIRRE DI FRUMENTO

Il LalBrew Munich Classic™ è un ceppo di lievito bavarese adatto per birre a base di frumento selezionato dalla Doemens Culture Collection. Manifesta le caratteristiche note speziate e di esteri tipici delle birre di frumento di stile tedesco. Il LalBrew Munich Classic™ produce maggiori livelli di esteri e fenoli comparato ad altri ceppi di lievito per birre di frumento di stampo belga come il LalBrew Wit™. Il LalBrew Munich Classic™ è un ceppo robusto e costante nelle prestazioni, risultando un'ottima scelta per un'ampia varietà di stili tradizionali di birre di frumento. Nei tradizionali fermentatori aperti, il LalBrew Munich Classic™ può essere raccolto dall'alto nella maniera tradizionale. Gli stili di birra che si possono produrre con il LalBrew Munich Classic™ sono, ma non esclusivamente: Hefeweizen, Weissbier, Dunkelweizen e Weizenbock.



PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

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

Analisi standard per il lievito LalBrew Munich Classic™:

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 20°C (68°F) il lievito LalBrew Munich Classic™ mostra:

Vigorosa fermentazione che può concludersi in 4 giorni.

Medio/Elevata Attenuazione e Bassa Flocculazione.

Gusto e aroma equilibrati con prominenti note di banana e chiodo di garofano.

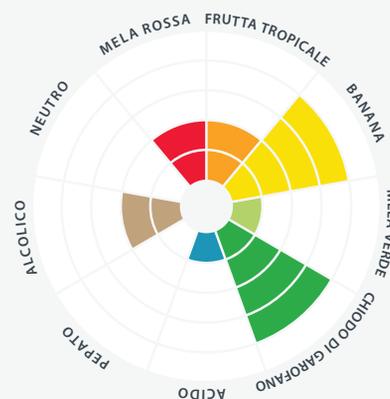
Questo ceppo è POF Positivo.

L'intervallo ottimale di temperatura per il lievito LalBrew Munich Classic™ per produrre stili tradizionali è di 17 - 25°C (63 - 77°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

Birre di Frumento

AROMA

Fruttato, banana, chiodo di garofano

INTERVALLO DI ATTENUAZIONE

76 - 83%

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

17 - 25°C (63 - 77°F)

FLOCCULAZIONE

Bassa

ALCOOL TOLLERANZA

12% ABV

TASSO DI INOCULO

50 - 100 g/hl



Scheda Tecnica

MUNICH CLASSIC LIEVITO PER BIRRE DI FRUMENTO



UTILIZZO

Il tasso di inoculo influenza le prestazioni fermentative e il profilo aromatico della birra. Per il lievito LalBrew Munich Classic™, un tasso di inoculo di 50-100g per hl di mosto è sufficiente per raggiungere risultati ottimali per la maggior parte delle fermentazioni. Fermentazioni più stressanti come mosti ad elevata densità, elevato utilizzo di succedanei o elevata acidità potrebbero richiedere maggiori quantitativi di inoculo e l'utilizzo di nutrienti addizionali per garantire una corretta fermentazione.

Il LalBrew Munich Classic™ può essere reinoculato come qualsiasi altro tipo di lievito in accordanza con le operazioni standard di processo specifiche di ogni birrifico per la gestione del lievito. L'areazione/ossigenazione del mosto è richiesta quando si reinocula il lievito secco.



CONSERVAZIONE

Il lievito LalBrew Munich Classic™ deve essere conservato in una confezione chiusa ermeticamente e sottovuoto, in un ambiente secco al di sotto dei 4° C (39°F). Il LalBrew Munich Classic™ 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 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.



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 Munich Classic™ 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