



Scheda Tecnica

NEW ENGLAND

LIEVITO PER AMERICAN EAST COAST ALE

Il LalBrew New England™ è un ceppo di lievito ale selezionato specificatamente per la sua costanza fermentativa e la sua capacità di produrre un caratteristico profilo aromatico dominato da esteri fruttati tipici delle birre di ispirazione americana (East Coast). Una tipica fermentazione con il LalBrew New England™ produrrà esteri fruttati e tropicali, in particolare frutti con noccio, come la pesca. Attraverso l'espressione dell'enzima β -glucosidasi, LalBrew New England™ promuove le biotrasformazioni accentuando il gusto e aroma del luppolo. Il LalBrew New England™ mostra una medio/elevata attenuazione e una media flocculazione, rendendolo una perfetta scelta per le ale in stile East Coast.



PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

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

Analisi standard per il lievito LalBrew New England™:

Sostanza secca	93% - 97%
Cellule vitali	$\geq 1 \times 10^9$ 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 New England™ mostra:

Fermentazione che può concludersi in 7 giorni, leggermente più lenta di altri ceppi ale. Questa è una caratteristica intrinseca di questo ceppo.

Medio/Alta Attenuazione e Media Flocculazione.

Aroma fruttato, in particolare frutta tropicale e frutta con noccio.

Questo ceppo è POF Negativo.

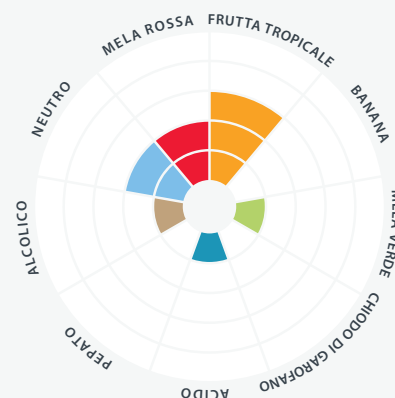
L'intervallo ottimale di temperatura per il lievito LalBrew New England™ per produrre stili tradizionali è di 18 - 25°C (64 - 77°F).

La fase di latenza può essere più lunga se comparata con altri ceppi, nell'intervallo di 24 - 36 ore.

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

NEIPA, East Coast Ale

AROMA

Fruttato, in particolare frutta tropicale e con noccio

INTERVALLO DI ATTENUAZIONE

78 - 83%

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

18 - 25°C (64 - 77°F)

FLOCCULAZIONE

Media

ALCOOL TOLLERANZA

9% ABV

TASSO DI INOCULO

100 - 200 g/hl



Scheda Tecnica

NEW ENGLAND LIEVITO PER AMERICAN EAST COAST ALE



UTILIZZO

Il tasso di inoculo influenza le prestazioni e il profilo aromatico della birra. Per il LalBrew New England™, un tasso di inoculo di 100-200g per hl di mosto è sufficiente a raggiungere risultati ottimali per la maggior parte delle fermentazioni. Fermentazioni più stressanti, come mosti ad elevata densità, elevate 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 New England™ può essere reinoculato come qualsiasi altro tipo di lievito in accordanza con le operazioni standard di processo specifiche in ogni birrificio per la gestione del lievito. Il lievito secco non richiede l'aerazione del mosto prima dell'inoculo in quanto è in grado di raggiungere uno sviluppo attivo in assenza di ossigeno. Ad ogni modo, l'aerazione del mosto è richiesta in caso di successivi reinoculi.



CONSERVAZIONE

Il lievito LalBrew New England™ deve essere conservato in una confezione chiusa ermeticamente e sottovuoto, in un ambiente secco al di sotto dei 4° C (39°F). Il LalBrew New England™ 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 New England™ migliori prestazioni fermentative sono raggiunte con l'inoculo diretto comparato alla reidratazione.



REIDrataZIONE

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. Per assistenza con i tassi di inoculo, visita il nostro Pitch Rate Calculator ottimizzato per i ceppi di lievito secco LalBrew Premium.



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