



## Scheda Tecnica

# NOTTINGHAM

## LIEVITO ALE AD ALTA PRESTAZIONE

Il LalBrew Nottingham™ è un lievito inglese ad alta fermentazione selezionato per le sue elevate prestazioni e la sua versatilità. Il profilo organolettico neutro e le prestazioni costanti in diverse condizioni fermentative fanno del LalBrew Nottingham™ un lievito della casa ideale per produrre un'ampia gamma di stili di birra. Attraverso una moderata espressione degli enzimi  $\beta$ -glucosidasi e  $\beta$ -lasi, il LalBrew Nottingham™ può promuovere le biotrasformazioni ed accentuare il gusto e l'aroma di luppolo. Il LalBrew Nottingham™ è uno dei ceppi originali ereditati dalla Lallemand Yeast Culture Collection fondata nel 1992. Stili tradizionali prodotti con questo lievito sono, ma non esclusivamente: Pale Ale, Amber, Porter, Stout e Barlywine. Oltre agli stili tradizionali sopra menzionati, il LalBrew Nottingham™ può essere utilizzato per produrre Golden Ale, Kölsch, Lager, IPA, Imperial Stout e molti altri. Il LalBrew Nottingham™ è un lievito che resiste molto agli stress rendendolo un'ottima scelta per birre con elevata densità, acide, per blocchi fermentativi e altre condizioni di fermentazione piuttosto sfavorevoli.



## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

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

Analisi standard per il lievito LalBrew Nottingham™:

<b>Sostanza secca</b>	93% - 97%
<b>Cellule vitali</b>	$\geq 5 \times 10^9$ UFC per grammo di lievito secco
<b>Lieviti selvaggi</b>	< 1 per $10^6$ cellule di lievito
<b>Diastaticus</b>	Negativo
<b>Batteri</b>	< 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 Nottingham™ mostra:

Vigorosa fermentazione che può concludersi in 4 giorni.

Elevata Attenuazione ed Elevata Flocculazione.

Neutro, leggermente fruttato al gusto e aroma.

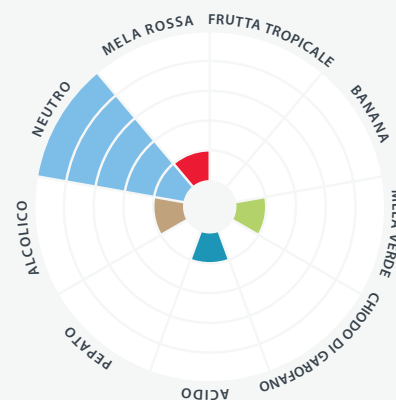
Questo ceppo è POF Negativo.

L'intervallo ottimale di temperatura per il lievito LalBrew Nottingham™ per produrre stili tradizionali è di 10 - 25°C (50 - 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](mailto:brewing@lallemand.com)*



## GUSTO E AROMA



## DATI SALIENTI

### STILI DI BIRRA

Numerose tipologie di Ale

### AROMA

Leggermente fruttato, neutro

### INTERVALLO DI ATTENUAZIONE

78 - 84%

### INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

10 - 25°C (50 - 77°F)

### FLOCCULAZIONE

Elevata

### ALCOOL TOLLERANZA

14% ABV

### TASSO DI INOCULO

50 - 100 g/hl



Scheda Tecnica

# NOTTINGHAM LIEVITO ALE AD ALTA PRESTAZIONE



## UTILIZZO

Il tasso di inoculo influenza le prestazioni fermentative e il profilo aromatico della birra. Per il lievito LalBrew Nottingham™, 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 Nottingham™ può essere reinoculato come qualsiasi altro tipo di lievito in accordanza con le operazioni standard di processo specifiche di ogni birrificio per la gestione del lievito. L'aerazione/ossigenazione del mosto è richiesta quando si reinocula il lievito secco.



## CONSERVAZIONE

Il lievito LalBrew Nottingham™ deve essere conservato in una confezione chiusa ermeticamente e sottovuoto, in un ambiente secco al di sotto dei 4° C (39°F). Il LalBrew Nottingham™ 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 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 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 Nottingham™ non ci sono significative differenze nelle prestazioni fermentative quando inoculato direttamente 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.



### 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**