



Scheda Tecnica

VERDANT IPA

LIEVITO ALE

Il LalBrew Verdant IPA™ è stato specificatamente selezionato in collaborazione con Verdant Brewing Co. (UK) per la sua capacità di produrre un'ampia gamma di birre caratterizzate dal luppolo e dal malto. Prominenti note di albicocca e sfumature di frutta tropicale ed agrumi, si fondono perfettamente con gli aromi del luppolo. Con la sua medio/elevata attenuazione, il LalBrew Verdant IPA™ lascia un soffice ed equilibrato profilo maltato con un corpo leggermente più pieno di un tipico ceppo di lievito da American IPA. Questa sua versatilità lo rende ottimale ad un'ampia gamma di stili di birra, che includono NEIPA, English IPA, American Pale, English Bitter, Sweet Stout e birre acide.



PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

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

Analisi standard per il lievito LalBrew Verdant IPA™:

Sostanza secca	93% - 96%
Cellule vitali	$\geq 5 \times 10^9$ 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 Verdant IPA™ mostra:

Vigorosa fermentazione che può concludersi in 5 giorni.

Medio/Elevata Attenuazione e Media Flocculazione.

Aroma e gusto dominate da note di albicocca con sfumature di frutta tropicale bilanciate dal carattere maltato.

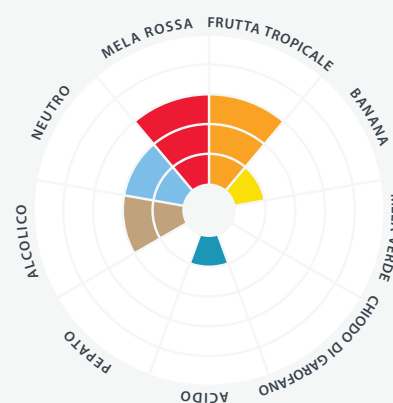
Questo ceppo è POF Negativo.

L'intervallo ottimale di temperatura per il lievito LalBrew Verdant IPA™ per produrre stili tradizionali è di 18 - 25°C (64 - 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

NEIPA, English IPA, American Pale, English Bitter, Sweet Stout, Acide

AROMA

Albicocca con note di frutta tropicale ed agrumi

INTERVALLO DI ATTENUAZIONE

75 - 82%

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

18 - 25°C (64 - 77°F)

FLOCCULAZIONE

Media

ALCOOL TOLLERANZA

12% ABV

TASSO DI INOCULO

50 - 100 g/hl



Scheda Tecnica

VERDANT IPA LIEVITO ALE



UTILIZZO

Il tasso di inoculo influenza le prestazioni fermentative e il profilo aromatico della birra. Per il lievito LalBrew Verdant IPA™, 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 aggiuntivi per garantire una corretta fermentazione.

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