



Scheda Tecnica

VOSS

KVEIK LIEVITO ALE

Kveik è una parola norvegese che significa lievito. Nella tradizione delle fattorie norvegesi, il kveik era conservato per essiccazione e passato di generazione in generazione. Il kveik è il lievito secco originale e tradizionale! Il ceppo LalBrew Voss™ è stato ottenuto da Sigmund Gjemes (Voss, Norvegia), che ha mantenuto questa coltura utilizzando metodi tradizionali fin dagli anni '80 e lo ha generosamente condiviso con la sempre più ampia comunità di birrai. Il LalBrew Voss™ sopporta un ampio intervallo di temperature di fermentazione tra i 25 e i 40°C (77-104°F), con una temperatura ottimale molto elevata, tra i 35 e i 40°C (95-104°F). All'interno dell'intervallo di temperatura ottimale si ottengono fermentazioni molto veloci, raggiungendo solitamente la massima attenuazione nell'arco di 2-3 giorni. Il profilo sensoriale è costante entro l'intervallo di temperature consigliate: neutro con delicate note fruttate di arancia e agrume.



PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

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

Analisi tipiche per il lievito LalBrew Voss™:

Sostanza secca	93% - 96%
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, il lievito LalBrew Voss™ mostra:

Fermentazione completa in:

- 2 giorni a 40°C (104°F)
- 3-4 giorni a 30°C (86°C)
- 5-7 giorni a 25°C (77°F)

Medio/Elevata Attenuazione ed Elevata Flocculazione.

Profilo aromatico neutro entro tutto l'intervallo di temperatura consigliato, con note di arancia e agrumi.

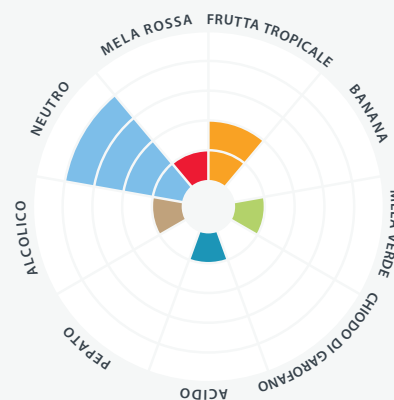
Questo ceppo è POF Negativo

La temperatura ideale per il lievito LalBrew Voss™ nella produzione di stili tradizionali è di 35 - 40°C (95 - 104°F).

La fase di latenza, il tempo di fermentazione, l'attenuazione e gli aromi dipendono dal tasso di inoculo, gestione del lievito, temperature di fermentazione e valori nutritivi del mosto. Le nostre ricerche suggeriscono che l'inoculo del LalBrew Voss™ direttamente nel mosto senza una precedente reidratazione risulta spesso in migliori prestazioni, inclusa una fase di latenza più corta e una maggiore attenuazione. *Se ci sono ulteriori domande non esitate a scriverci a brewing@lallemand.com*



GUSTO E AROMA



DATI SALIENTI

STILI DI BIRRA

Farmhouse ale norvegesi, ale neutre a rapida fermentazione

AROMA

Relativamente neutro ad alte temperature, con leggere note di arancia ed agrume

INTERVALLO DI ATTENUAZIONE

76 - 82%

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

25 - 40°C (77 - 104°F)
Ottimale: 35 - 40°C (95 - 104°F)

FLOCCULAZIONE

Molto elevata

ALCOOL TOLLERANZA

12% ABV

TASSO DI INOCULO

50 - 100 g/hl



Scheda Tecnica

VOSS KVEIK LIEVITO ALE



UTILIZZO

La quantità di inoculo influisce sulle prestazioni fermentative e sulla birra finita. Per il lievito LalBrew Voss™, un inoculo di 50-100g per hl 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 Voss™ può essere re-inoculato come qualsiasi altro tipo di lievito in accordanza con le operazioni standard di processo specifiche di ogni birrifico per la gestione del lievito. L'aerazione/ossigenazione del mosto è richiesta quando si re-inocula un lievito secco.



CONSERVAZIONE

Il lievito LalBrew Voss™ deve essere conservato in una confezione chiusa ermeticamente e sottovuoto, in un ambiente asciutto e sotto i 4°C (39°F). Il LalBrew Voss™ 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 un ambiente asciutto ad una temperatura inferiore ai 4°C (39°F), ed utilizzati entro tre giorni dall'apertura. Se la confezione aperta viene rimessa immediatamente sottovuoto, il lievito può essere conservato sotto i 4°C (39°F) fino alla data di scadenza indicata. Non utilizzate il lievito dopo la data di scadenza indicata sulla confezione.

Le caratteristiche fermentative sono garantite quando i lieviti sono conservati correttamente e prima della data di scadenza. Tuttavia, i lieviti secchi Lallemmand sono molto robusti 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 Voss™ 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