

ЖИДКИЕ ДРОЖЖИ

фасовка кратная 0.5 л

AL 102 Oslo

OSLO - это современный взгляд на традиционную норвежскую культуру пивоварения. Позволяют получить чистый профиль лагера при высокой температуре брожения за 2-3 дня. Степень сбраживания: 76–86%; Флокуляция: средняя Рекомендуемая температура ферментации: 24–37 С Профиль вкуса/аромата: чистый, похожий на лагер вкус, без ожидаемых посторонних привкусов или фенолов при высоких температурах.

AL 203 Weihenstephan

Аналог: w68 Пшеничное пиво. Является наиболее распространенным штаммом для «пшеничного» пива и идеально подходит для производства различных сортов пива верхового брожения с применением пшеничного солода. Легкие пряные нотки (гвоздика) сочетаются с фруктовыми ароматами (изоамилацетат и этилацетат). Банановый вкус хорошо ощутим, но не является доминирующим. Флокуляция: Средняя Аттенюация: 78 - 80% Температурный диапазон: 16-23°C

AL 303 Farmhouse Ale

Аналог: Wyeast 3726 Этот штамм производит сложные эфиры, сбалансированные с землистыми/пряными нотами. Слегка терпкий и сухой с перечным послевкусием. Идеальный штамм для сайзона. . Этот штамм дрожжей был классифицирован как *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*. Этот штамм несет ген STA1 Устойчивость к алкоголю: 12 % Флокуляция: Средняя Аттенюация: 74 - 79% Температурный диапазон: 21-29°C

AL 403 Czech Budejovice Lager

Аналог: WLP 802 Этот штамм производит сухие лагеры с низким содержанием диацетила. Устойчивость к алкоголю: 6-10 % Флокуляция: средняя Аттенюация: 70 - 75% Температурный диапазон: 10-13°C

AL 505 DENNY'S FAVORITE

Аналог: wyeast 1450 Стилль: Американский эль Эти потрясающие универсальные дрожжи можно использовать практически для любого стиля пива. Он уникален тем, что подчеркивает солодовый, карамельный или фруктовый профиль пива Устойчивость к алкоголю: 10 % Флокуляция: низкая Атенюация: 74 - 76% Температурный диапазон: 16-21°C

AL 503 Juice IPA

Стили: East Coast IPA температура сбраживания: 20-22°C Степень сбраживания: 77-78% Флокуляция: средняя

AL 601 Brettanomyces bruxellensis

Аналог: WLP 648 Vrai ("истинный" по-французски) Brettanomyces bruxellensis Trois. Данный штамм имеет яркий кислый профиль, с ароматом груши. Устойчивость к алкоголю: 8-12 % Флокуляция: низкий Атенюация: N/A Температурный диапазон: 21-30°C

СУХИЕ ДРОЖЖИ

Фасовка 500 г

DY 3011

Классические элевые дрожжи. Аналог US 05, CN36. Ферментация — интенсивная Степень сбраживания — высокая Флокуляция — высокая Температура брожения — 12-25°C.

ЛАКТОБАКТЕРИИ ДЛЯ ЗАКИСЛЕНИЯ СУСЛА

Фасовка 50 г

AS 001 LACTOBACILLUS PLANTARUM

Сухая форма лактобактерий. Метаболизм: Синтезируют глицерин и бутандиол-2,3, янтарную кислоту. Устойчивы к этанолу до 20 % Профиль: цитрусы, нейтральный профиль Сбраживание углеводов: Глюкоза, глюкозу, галактозу сахарозу, лактозу, раффинозу, ксилозу. Образует CO₂ при гетероферментативном брожении: Толерантность к хмелю: 8-10 IBU. Рекомендуемая температура 40 C.

ДОБАВКИ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ

YEAST QUICK START – АКТИВАТОР БРОЖЕНИЯ

Инструкция по использованию: дозировка 25 – 50 гр на 1000 л сула. Приготовить раствор с желаемым количеством активатор (10:1 в воде). Добавить в суло за 5-10 минут до окончания кипячения.

Соли марганца, соли цинка, пептон, дрожжевой экстракт , витамины группы В, аминокислоты, глюкоза. Фасовка 1000 г.

ASP АНТИОКИСЛИТЕЛЬ

Антиоксидант и средство против потемнения пива. Предназначенное повышения коллоидной стабильности. Белый кристаллический порошок Поглощают растворенный кислород и блокируют реакции окисления. Применяется в пивоварении для снижения окислительно-восстановительный потенциала, и тем самым предохраняет отдельные окисляющие компоненты пива от окисления в присутствии кислорода. Вносят в готовое пиво в количестве 2-3 г/гл для увеличения сроков хранения. Во время затирания в количестве 10-40 гр на 100 кг зернопродуктов, Помогает снизить окисление компонентов зерна во время получения сула, а так же снизить кислотность затора. - уменьшение времени затирания солода; - увеличение выхода экстрактивных веществ; - улучшение вкуса и цвета пива; - повышение стабильности пива; - улучшение микробиологической стойкости. Состав: Диоксид серы и аскорбат. Фасовка 500 г.

ФЕРМЕНТЫ MULTI FERM

пивоварение, дистилляция. Позволяет контролировать до полного или частичного гидролиза крахмала и декстринов до глюкозы. Это пищевой ферментный препарат с высокой гликозидазной активностью, полученный из штамма *Aspergillus niger*. Он состоит из ферментов β -глюкозидазы, которые способны гидролизовать гликозидные связи. Применяться для осахаривания солода с плохими качественными характеристиками. Увеличение экстрактивности, снижения вязкости затора. Подходят для насоложенного сырья. Максимальная дозировка: 0.6 мл на кг солода/зерна Средняя дозировка: 0.32 мл на кг солода/зерна Минимальная дозировка: 0.16 мл на кг солода/зерна Фасовка 100 мл