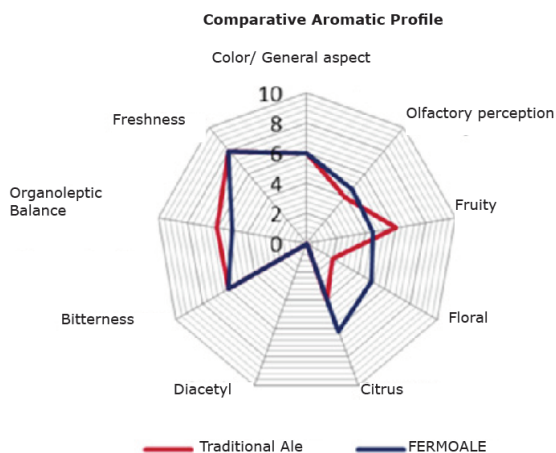


FERMOALE

poходzenie: Szkocja, przeznaczenie: Anglo-Saxon ALE

Fermoale to szczep drożdży stosowany do produkcji piw górnej fermentacji. Został wyselekcjonowany w Szkocji do produkcji piw o charakterze cytrusowo-kwiatowym. Czas fermentacji zależy od dozowanej ilości drożdży, sposobu namnażania i temperatury fermentacji.

Acetaldehyde	0
Ethylacetate	90.7
Isobutylacetate	0.173
Isobutanol	31.805
Isoamylacetate	3.73
Isoamyl alcohol	110.0
Ethylcaproate	0.306
Ethylcaprylate	0.105
2.3 butanedione	28.6
2.3 pentadione	21.6



Fermentation kinetics: Quick
Temperature of fermentation: >12°C
Pilot Limited attenuation: 72,5%
Industrial limited attenuation: 72%
Alcohol: 4,60%
Density: 1,011 g/cm³
Calories: (Kcal/100)
Production H₂S: Low
Sedimentation: Good
Higher alcohol balance /ester: 1.0

Skład i Charakterystyka:

Drożdże *Saccharomyces Cerevisiae*

Sucha masa: 95%

Dzikię drożdże: < 1 /mL

Lacto Bacteria: < 1 /mL

Dodatkowe informacje:

Standardowa temperatura fermentacji wynosi 18-25°C.

Dawkowanie:

Standardowa dawka wynosi 60-100 g/hL.

W przypadku fermentacji w niższych temperaturach zalecamy stosowanie większych dawek.

Sposób użycia:

Dodać drożdże do dziesięciokrotności wody w temperaturze 18-20°C. Delikatnie wymieszać i odstawić na 20 minut. Powtórnie dobrze wymieszać i doprowadzić do temperatury nastawu poprzez dodawanie niewielkich ilości brzezki w odstępach czasowych. Następnie dodać drożdże do nastawu i wymieszać.

Przechowywanie:

Przechowywać w zamkniętym opakowaniu z dala od światła, w suchym i bezwonnym miejscu. Najlepiej przechowywać w temperaturze <20°C. Nie wolno zamrażać. Najlepiej spożyć przed datą podaną na opakowaniu.