



Scheda Tecnica

FARMHOUSE

LIEVITO IBRIDO PER STILI SAISON

LalBrew Farmhouse™ è un ibrido non-diastatico selezionato per produrre birre in stile Saison e Farmhouse. Questo prodotto è il risultato del lavoro di ricerca e sviluppo di Renaissance Yeast di Vancouver BC, Canada. Il LalBrew Farmhouse™ è stato selezionato utilizzando le più avanzate tecniche di incrocio. Il team di ricerca di Renaissance ha utilizzato metodi classici e non-OGM per rimuovere il gene STA1, responsabile per l'attività diastatica nei lieviti Saison. Particolare attenzione è stata prestata per mantenere la corretta utilizzazione degli zuccheri da birra per produrre Saison secche. Inoltre, la tecnologia brevettata della University of California Davis (USA) assicura che il ceppo non produca off-flavour solforati, andando quindi ad incrementare le caratteristiche aromatiche del lievito Saison.



PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE

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

Analisi standard per il lievito LalBrew Farmhouse™

Sostanza Secca	93% - 96%
Cellule vitali	≥ 5 x 10 ⁹ CFU per grammo di lievito secco
Lieviti selvaggi	< 1 per 10 ⁶ di cellule di lievito
Diastaticus	Non riscontrato
Batteri	< 1 per 10 ⁶ di cellule di lievito

Il prodotto finito 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 Farmhouse™ mostra:

Vigorosa fermentazione che può concludersi in 5 giorni.

Elevata Attenuazione e Bassa Flocculazione

Nota: Contrariamente ai tradizionali ceppi Saison, il LalBrew Farmhouse™ manca della presenza del gene STA1, quindi le destrine non saranno metabolizzate e non ci sarà rischio di sovrattenuazione o sovracarbonazione dopo il confezionamento.

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.

Translation: Se ci sono ulteriori domande non esitate a scriverci a brewing@lallemand.com



GUSTO E AROMA



DATI SALIENTI

STILE DI BIRRA

Farmhouse ale

AROMA

Chiodo di garofano, pepato e note fruttate

ATTENUAZIONE

Alta

INTERVALLO DI FERMENTAZIONE

20 - 30°C (68 - 86°F)

FLOCCULAZIONE

Bassa

ALCOOL TOLLERANZA

13% ABV

TASSO DI INOCULO

50-100g/HI per raggiungere un minimo di 1 - 2 milioni di cellule/ml



Scheda Tecnica

FARMHOUSE LIEVITO IBRIDO PER STILI SAISON



UTILIZZO

La quantità di inoculo influisce sulle prestazioni fermentative e sulla birra finita. Per il lievito LalBrew Farmhouse™, un inoculo di 50-100g per hL è sufficiente per ottenere risultati ottimali nella maggior parte delle fermentazioni. Fermentazioni più stressanti come quelle a densità più alte, con elevate quantità di succedanei o elevata acidità potrebbero richiedere un inoculo più alto o l'utilizzo di nutrienti per assicurare una fermentazione vigorosa.

Trova l'esatto tasso di inoculo raccomandato con il nostro Pitch Rate Calculator nel nostro Brewers Corner all'indirizzo www.lallemandbrewing.com

Il LalBrew Farmhouse™ può essere re-inoculato come faresti con 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 re-inocula un lievito secco.

Per ulteriori dettagli sui nostri prodotti e trucchi e consigli per la produzione di birre in stile Farmhouse, assicuratevi di dare uno sguardo alla rispettiva best practice nel nostro Brewer Corner su lallemandbrewing.com



CONSERVAZIONE

Il LalBrew Farmhouse™ dovrebbe essere conservato in una confezione chiusa ermeticamente e sottovuoto, in un ambiente asciutto e sotto i 4°C (39°F). Il LalBrew Farmhouse™ 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 utilizzate 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 Lallemand sono molto robusti e alcuni ceppi possono tollerare brevi periodi di stoccaggio in condizioni non del tutto ottimali.

Per qualsiasi ulteriore informazione, non esitate a contattarci. Abbiamo a disposizione un team di tecnici entusiasti a fornire il supporto necessario e guidarvi nel vostro viaggio fermentativo.



INOCULO

La reidratazione o l'inoculo diretto del lievito secco nel mosto di birra sono entrambi metodi accettabili per l'inoculo. La reidratazione del lievito Lallemand Brewing in acqua sterile prima dell'inoculo ha mostrato una riduzione dello stress sulle cellule durante il passaggio dallo stato secco a quello liquido. In ogni caso, per la maggior parte delle fermentazioni, questo stress non è significativamente tale da influenzare negativamente le prestazioni fermentative ed il profilo aromatico della birra; è altresì possibile raggiungere buoni risultati inoculando direttamente il lievito secco nel mosto di birra. L'utilizzo di nutrienti per la reidratazione, come Go-Ferm Protect Evolution, hanno dimostrato un significativo miglioramento nelle prestazioni fermentative in condizioni difficili. Pesare il quantitativo di lievito secondo i dosaggi raccomandati.

Translation: I classici calcolatori di inoculo, ottimizzati per i lieviti liquidi, potrebbero determinare un sovra inoculo per il lievito secco. Per assistenza sul tasso di inoculo, visitate il nostro Pitch Rate Calculator per i lieviti secchi LalBrew® Premium

<https://www.lallemandbrewing.com/en/brewers-corner/brewing-tools/pitching-rate-calculator/>

REIDRATAZIONE

Spargere il lievito sulla superficie di una quantità di acqua pulita e sterile a 30-35°C (96-95°F) per lieviti ale e 25-30°C (77-86°F) per lieviti lager pari a 10 volte il suo peso. Non usate mosto o acqua osmotizzata, che risulterebbe in una perdita di vitalità. Mescolate delicatamente, lasciate indisturbato per 15 minuti, quindi mescolate per disperdere completamente il lievito. Lasciate riposare per altri 5 minuti a 30-35°C per lieviti ale e 25-30°C (77-86°F) per lieviti lager.

Successivamente portare la temperatura a quella del mosto da inoculare e inoculare senza ulteriori ritardi. Stemperare la temperatura della miscela con aliquote di mosto di non oltre 10°C per volta ad intervalli di 5 minuti. Sbalzi termici, superiori ai 10°C, possono favorire la formazione di elementi mutanti (petite mutants) che nel lungo termine provocherebbero fermentazioni incomplete e la possibile formazione di composti indesiderati. Non permettere alla miscela di disperdere naturalmente il calore. Questo richiederebbe troppo tempo con il risultato negativo di perdita di vitalità del lievito.

Inoculare senza ulteriori ritardi nel mosto raffreddato. Il lievito LalBrew Farmhouse™ è stato confezionato per sopravvivere alla reidratazione. Questo lievito contiene un'adeguata riserva di carboidrati e acidi grassi insaturi per raggiungere uno sviluppo ed una crescita attiva. Non è necessario areare il mosto per il suo primo utilizzo.

INOCULO DIRETTO (NO REIDRATAZIONE)

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.

CONTATTACI

Per maggiori informazioni, visitate il nostro sito web a www.lallemandbrewing.com

Per qualsiasi domanda potete contattarci all'indirizzo email a brewing@lallemand.com