



## Техническая спецификация

# DIAMOND

## ЛАГЕРНЫЕ ДРОЖЖИ

LalBrew Diamond™ – это истинный штамм лагерных дрожжей из Группы II (Frohberg), отобранный из коллекции культур Doemens Academy в Германии. Дрожжи LalBrew Diamond™ обеспечивают отличные характеристики брожения и способны производить чистые, аутентичные лагеры. Традиционные сорта пива, для производства которых используется LalBrew Diamond™, включают, помимо прочего, Munich Helles, Dortmunder Export, German Pilsner, Bohemian Pilsner, American Pilsner, Vienna Lager, Oktoberfest/Märzen, Dark American Lager, Munich Dunkel, Schwarzbier, Traditional Bock, Doppelbock, Eisbock и California Common.



### МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Согласно классификации, относятся к *Saccharomyces pastorianus*, дрожжам низового брожения.

Характерный анализ дрожжей LalBrew Diamond™:

<b>Содержание сухих веществ</b>	93 - 97%
<b>Жизнеспособность</b> (количество живых клеток)	$\geq 5 \times 10^9$ КОЕ на грамм сухих дрожжей
<b>Дикие дрожжи</b>	$< 1$ на $10^6$ дрожжевых клеток
<b>Диастатические дрожжи</b>	Нет
<b>Бактерии</b>	$< 1$ на $10^6$ дрожжевых клеток

Готовый продукт поступает на рынок только после прохождения серии тщательных испытаний

\*См. дополнительную информацию в спецификации



### ПИВОВАРЕННЫЕ СВОЙСТВА

В лабораторных условиях Lallemand, в стандартном сусле при 12°C (54°F) дрожжи LalBrew Diamond™ демонстрируют:

Интенсивное брожение, которое может быть завершено за 7 дней.

Высокую степень сбраживания и высокую флокуляцию.

Нейтральный вкус и аромат, свойственный традиционным лагерам.

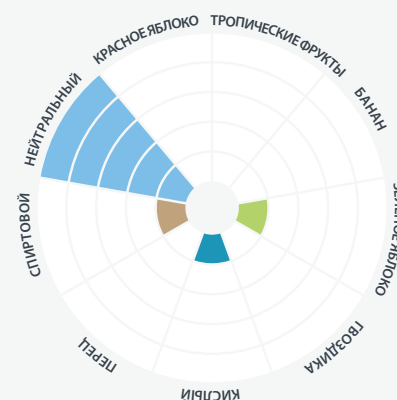
Штамм не обладает POF фенотипом.

Оптимальная температура брожения дрожжей LalBrew Diamond™ для производства традиционных стилей находится в диапазоне 10 - 15°C (50 - 59°F).

Лag-фаза, общее время брожения, степень сбраживания, вкус и аромат зависят от нормы засева, обращения с дрожжами, температуры брожения и количества питательных веществ в сусле. *Если у вас возникли вопросы, не стесняйтесь обращаться к нам на электронную почту [brewing@lallemand.com](mailto:brewing@lallemand.com)*



### ВКУС И АРОМАТ



### КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ

**ПОДХОДИТ ДЛЯ СТИЛЕЙ**  
Лагеры

**АРОМАТ**  
Нейтральный

**СТЕПЕНЬ СБРАЖИВАНИЯ**  
77 - 83%

**ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ**  
10 - 15°C (50 - 59°F)

**ФЛОКУЛЯЦИЯ**  
Высокая

**УСТОЙЧИВОСТЬ К СПИРТУ**  
13% об.

**НОРМА ЗАСЕВА**  
100 - 200 г/гл



# Техническая спецификация

# DIAMOND ЛАГЕРНЫЕ ДРОЖЖИ



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Норма засева будет влиять на характер брожения и аромат пива. В большинстве случаев брожения с использованием дрожжей LalBrew Diamond™ норма засева в 100 - 200 грамм на гектолитр сусла достаточна для достижения оптимальных результатов. При брожении в стрессовых условиях, таких как: высокая плотность, нехватка питательных веществ или высокая кислотность, может понадобиться увеличенная норма засева и дополнительные питательные вещества для обеспечения эффективного брожения.

Дрожжи LalBrew Diamond™ можно использовать несколько раз, так же, как и другие штаммы, в соответствии с инструкциями по работе с дрожжами, утвержденными на вашей пивоварне. При использовании семенных дрожжей требуется аэрация сусла.



## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Дрожжи LalBrew Diamond™ следует хранить в сухом месте в запечатанной вакуумной упаковке при температуре ниже 4°C (39°F). Дрожжи LalBrew Diamond™ стремительно теряют активность при контакте с воздухом.

Не используйте упаковки по 500 или 11 г, если нарушена их герметичность. Открытую упаковку необходимо плотно закрыть и хранить в сухом месте при температуре ниже 4°C (39°F) не более трех дней. Если упаковка повторно герметизируется сразу же после открытия, дрожжи могут храниться при температуре ниже 4°C (39°F) до истечения указанного срока годности. Не используйте дрожжи после истечения срока годности, указанного на упаковке.

Работоспособность гарантируется при соблюдении условий хранения и использовании до указанной даты истечения срока годности. Однако сухие пивные дрожжи Lallemand очень сильные и некоторые штаммы могут выдерживать неоптимальные условия в течение непродолжительного времени.



## ВНЕСЕНИЕ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ

Внесение сухих дрожжей – это предпочтительный метод засева. Он проще чем регидратация, обеспечивает более стабильное брожение и снижает риск контаминации. Просто равномерно рассыпьте дрожжи на поверхность сусла в бродильной емкости во время ее наполнения. Движение сусла, наполняющего бродильную емкость, будет способствовать перемешиванию дрожжей.

Кинетика брожения дрожжей LalBrew Diamond™ существенно не меняется при внесении в сухом виде или после регидратации.



## РЕГИДРАТАЦИЯ

Регидратацию дрожжей перед их внесением следует проводить только если ваше оборудование не позволяет засеять дрожжи в сухом виде. Существенные отклонения от рекомендуемых условий регидратации могут привести к более длительному брожению, снижению степени сбраживания и увеличению риска контаминации. Рекомендации по регидратации сухих дрожжей вы можете найти на нашем сайте.

Определите необходимое количество дрожжей по их массе в рамках рекомендуемой нормы засева. Использование калькуляторов нормы засева, предусмотренных для жидких дрожжей, приведет к существенному превышению количества клеток.



### ДЛЯ ПИВОВАРА

Для получения дополнительной информации о наших дрожжах, включая:

- › Техническую документацию
- › Лучшие практики
- › Рецептуры
- › Калькулятор нормы засева и другие полезные инструменты

**Отсканируйте QR код, чтобы попасть в раздел Для Пивовара на нашем сайте.**

### КОНТАКТЫ

Если у вас возникли вопросы, не стесняйтесь обращаться к нам на электронную почту **brewing@lallemand.com**. Наша команда технических представителей рада помочь и направить вас на вашем пивоваренном пути.

**www.lallemandbrewing.com**  
**brewing@lallemand.com**