

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Pivní styl
Ležák

Aroma
Neutrální

Stupeň prokvašení
80-84 %

Optimální teplota kvašení
12-18 °C

Flokulace
vysoká

Alkoholová tolerance
11% obj.

Zákvasná dávka
120-240 ml/hl

Produkce fenolů
POF negativní kmen

KONTROLA KVALITY

Množství buněk
5 · 10⁹ buněk/ml

Cizorodé kvasinky
<1 CFU/10⁶ kvasinkových buněk

Bakterie
<1 CFU/10⁶ kvasinkových buněk

Plísně
<1 CFU/10⁶ kvasinkových buněk



POPIS PRODUKTU

EPS1130 je klasický bavorský kmen kvasinky *Saccharomyces pastorianus*, který je v pivovarnictví používán po celém světě. Umožňuje vařit piva s dobře vyrovnaným květinovým a ovocným aroma a neutrální čistou chutí. Kvasince produkuje dobře pitelné ležáky, které jsou čisté v chuti i vůni.

Kvasinka je dodávána jako čerstvě nakultivovaná tekutá suspenze buněk bez konzervantů a dlašicích aditiv. Kultivace probíhá ve sterilním prostředí bioreaktorů s následným rychlým zpracováním biomasy, a proto je minimalizovaná možnost kontaminace a narušení buněčné integrity. Kvasinka je odeslána ihned poté, co splní kontrolu kvality.

UCHOVÁNÍ A POUŽITÍ

Kvasnice spotřebujte do 3 měsíců od data výroby. Balení uchovávejte v lednici při 4 °C. Po otevření ihned spotřebujte. Mladinu je kvasinka schopna prokvasit již za 4 dny. Lag fáze, fermentační čas, stupeň prokvašení a výsledná chuť závisí na zákvasné dávce, skladování, manipulaci s kvasnicemi, fermentační teplotě a nutriční kvalitě mladiny.

Před použitím vytemperujte na zákvasnou teplotu mladiny a obal vydezinfikujte. Obsah lahve vylejte do dobře provzdušněné nebo okysličené mladiny. Doporučená zákvasná dávka je uvedena v tabulce.

Teplota kvašení	EPM	Zákvasná dávka (ml/hl)	Množství buněk (buněk/ml)
<12 °C	10 °P	200	10 milionů
	12 °P	240	12 milionů
12-18 °C	10 °P	120	6 milionů
	12 °P	140	7 milionů