

ALE 514



Geselecteerde actieve droge brouwgist

> Technische kenmerken

Mengverhouding gist: 60-100 g/hL

Gistingstemperaturen: 20-30°C ; de beste resultaten bij 20-22°C

Groei tempo van de biomassa*: Gematigd

Gistingsnelheid*: Zeer snel

Vergisting*: Middel-laag

(* Groei van de gistcellen, gistingstijd en mate van vergisting zijn afhankelijk van entingsnelheid, hantering van de gist, temperatuur van gisting en oorspronkelijke samenstelling van het wort)

Alcoholtolerantie: 9,0% (alcoholpercentage)

Uitvlokking / Sedimentatie: Middel / Laag

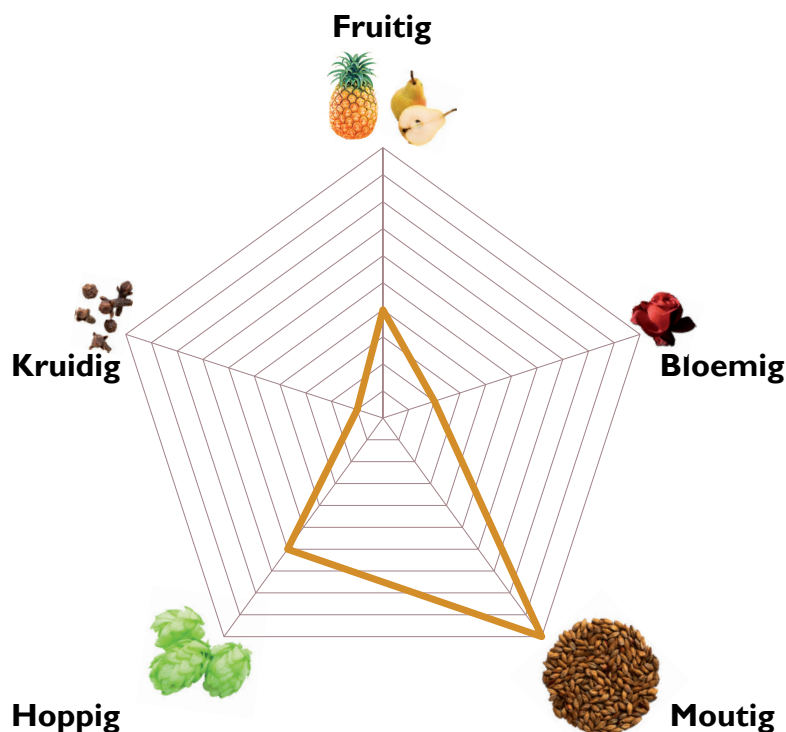
Het neerslaan kan worden bevorderd door te koelen en klaringsmiddelen te gebruiken.

Schuimstabiliteit: Goed

POF-karakter: Negatief

Diacetylproductie: Laag

Aromatische bijdrage: Mauribrew ALE 514 heeft een neutraal profiel en verbetert zo de moutsmak van het bier. Lichte fruitige accenten worden verbeterd bij bieren met een hoger stamwortgehalte. Mauribrew ALE 514 geeft een ietwat taai mondgevoel aan het bier. Het is het meest geschikt voor bieren met gemiddeld tot veel body, waarbij een laag gehalte aan fruitig ester karakter gewenst is, bijv. amber ales, Ierse rode ale, Schotse ale, Bière de garde.



Aromatisch profiel van bier gebrouwen met Mauribrew ALE 514 (— 20°P bij 20°C)

De gepresenteerde informatie is gebaseerd op ons onderzoek en commerciële testen, en biedt een algemene beoordeling van de productprestaties. Niets van deze inhoud kan gezien worden als een garantie of waarborg waarvoor de fabrikant wettelijk aansprakelijk kan worden gesteld.

Stammen van Mauribrew zijn geselecteerd, gekweekt, geoogst, gedroogd en verpakt met inachtneming van goede fabricagepraktijken.

Ingrediënten: gist, water, emulgator (E491); zonder GGO's. Deze gist is van nature glutenvrij.

Gebruikelijke analyse bij verpakken:

% droog gewicht	> 92.5%
Aandeel levensvatbare gist (cfu/g)	> 5.0E+09
Niet-saccharomyces spp. (cfu/g)	< 1.0E+03
Melkzuurbacteriën (cfu/g)	< 5.0E+03

Verpakking:

- 20 x 500 g vacuümverpakkingen per doos
- 1 x 10 kg vacuümverpakking per doos en
- 500 x 12,5 g met stikstof gespoelde zakjes per doos

Houdbaarheid: Drie jaar na productiedatum.

Opslagcondities: Product moet worden opgeslagen onder droge omstandigheden, idealiter bij 4-10° C. Vacuümverpakking is hard totdat het zegel verbroken is; zodra verbroken, moet de gist onmiddellijk worden gebruikt om activiteit verlies te voorkomen. Geopende verpakkingen/zakjes moet bij 4°C worden verzegeld en opgeslagen en binnen vijf dagen worden gebruikt.

Mengverhouding gist: De hoeveelheid te gebruiken gist varieert met de begindensiteit en de brouwomstandigheden. We adviseren om een minimum van 5,0E+05 levensvatbare cellen per ml per °Plato te enten. 500 g actieve, droge brouwgist, gemengd met 500 liter wort leidt tot een gisdichtheid van 5 tot 10 miljoen levensvatbare cellen per milliliter.

Rehydratie van Mauribrew actieve droge brouwgist:

1. Bereid het rehydratiemedium:

Steriel wort (< 5° Plato) of steriel water (gebruik geen gedemineraliseerd water)

10 maal het gewicht van gist: 5 liter voor een pakje van 500 g

38°C is optimaal, nooit lager dan 32°C, nooit hoger dan 40°C

2. Open de verpakking van 500 g met een steriele schaar. Strooi voorzichtig op het vloeistofoppervlak om klontvorming te voorkomen.

3. Zachtjes roeren en vervolgens gedurende 15-20 minuten laten staan. Een langzame rehydratie maakt het mogelijk dat gismembranen zich weer kunnen vormen.

4. De gist nooit aan een temperatuurschok blootstellen: pas de temperatuur van de gerehydrateerde gist aan tot 5°C van het wort, om te enten door wort toe te voegen.

5. Zachtjes roeren en gedurende 5-10 minuten laten staan.

6. Goed doorroeren en in het wort gieten om de vergisting te starten. Gebruik de gerehydrateerde gist binnen de 30 minuten na rehydratie.

De hoge kwaliteit van Mauribrew Active Brewing Yeast is qua prestaties vergelijkbaar met vloeibaar gist. Bovendien is het een praktische, consistente en kosteneffectieve optie.