



INFORMACE O PRODUKTU

2B FermControl GmbH

FERMENTAČNÍ TECHNOLOGIE & ENOLOGIE

CeriFerm™ BIO

PIVNÍ KVASINKY

Pro mladinu ležáků a minipivovary, vhodné pro piva typu Ale, Porter, Stout

OBECNÉ INFORMACE

CeriFerm™ je první kmen kvasinek na světě (druh *Saccharomyces Cerevisiae*), který byl pečlivě vybrán za účelem kvašení mladiny z piva a whisky.

Tímto kmenem jsou první ekologické kvasinky certifikované za tímto účelem, které byly pečlivě vybrány z ekologického prostředí. Nejedná se o hybridní nebo křížením vzniklý kmen, na rozdíl od kmenů současně používaných v daném odvětví. Díky svým přirozeným fyziologickým schopnostem produkovat pivo s čistým a pikantním charakterem je tento kmen obzvláště vhodný pro produkci prémiových piv, jako jsou piva typu Ale, Porter, Stout a řemeslná piva. Zvýšená fermentační schopnost zvyšuje výtěžnost alkoholu.

Díky vysoké přirozené aktivitě xylázy se rmutový klobouk rychleji rozpadá, což může výrazně snížit potenciální nežádoucí pachutě. Navíc aktivita xylázy podporuje extrakci a uvolnění typických původních *terroirových* znaků obilovin. Díky rychlé flokulaci a kompaktnímu kalu je filtrace mnohem jednodušší.

Výrobní proces kvasinek společnosti 2B je v naprostém souladu s ekologickými předpisy ES a je bez chemikálií nebo emulgátorů. Produkt CeriFerm™ je šetrně sušen na sterilním vzduchu, a proto obsahuje výrazně vyšší počet buněk než lisované kvasinky a výrazně nižší hladiny kontaminantů.

CeriFerm™ je přirozeně velmi robustní kvasinkový kmen, který umožňuje vařit piva výrazné chuti jak při nízkých (8–12 °C), tak při mírných teplotách (15–18 °C). CeriFerm™ má velmi nízkou potřebu dusíku, a proto téměř nemá tendenci produkovat H₂S a další sulfidické složky. Primární znaky kvašení se jeví jako ovocné, čisté a květinové.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI PRODUKTU CeriFerm™

- extrémně čistý a bez cizích choroboplodných zárodků; svěží, monoseptický
- intenzivní a čisté květinové aroma, vysoká tolerance alkoholu
- vlastnosti vlastní macerace díky zvýšené aktivitě xylázy
- nízké nároky na živiny, nízká tvorba H₂S a sulfidů
- plně ekologicky certifikováno podle předpisů ES a USDA
- bez chemikálií a emulgátorů
- vysoká stabilita pěny
- dobrá sedimentace (flokulace)
- sušené kvasinky, obsahuje vyšší počet buněk než lisované kvasinky (> 2 x 10¹¹ CFU/gram)

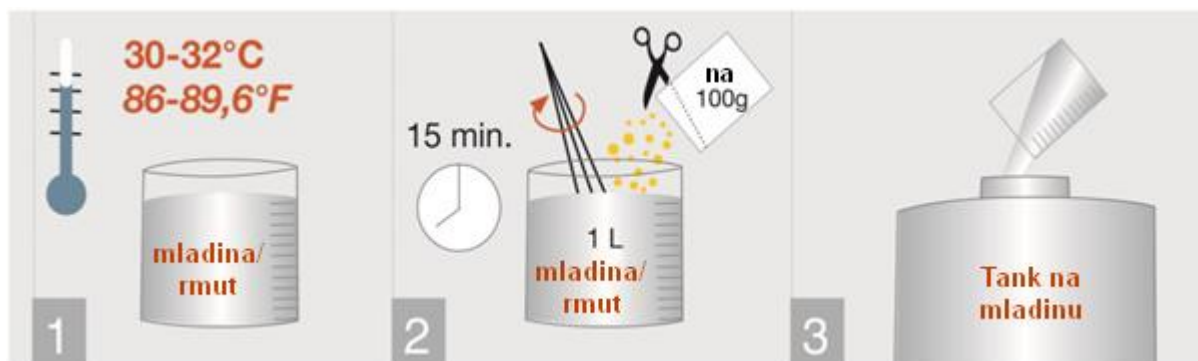
POŽADOVANÝ ZÁKLADNÍ PARAMETR VE RMUTU nebo MLADINĚ

Maximální tolerance alkoholu: 16 % obj.
Rozsah teplot: 8–18 °C

DÁVKOVÁNÍ & AKTIVACE

Pro aktivaci mladiny s nižšími stupni Brix (méně než 10° Brix) je možno přidat kvasinky přímo do mladiny. Pro všechny rmuty a mladinu nad 10° Brix doporučujeme dodržovat níže uvedené pokyny pro aktivaci.

Nepoužívejte vodu pro první suspenzi, pouze rmutovou nebo mladinovou kapalinu.



K dosažení optimálních výsledků, prosím, dodržujte uvedené dávkování pro mladinu. Nižší dávkování může vést k opoždění kvašení a/nebo ke snížení supně kvašení.

Použití	Běžné podmínky kvašení	Obtížné podmínky kvašení
rmut/mladina pro piva typu Stout, Ale, 16–32 °C	60–80 g/hl	80–120 g/hl
rmut/mladina pro piva ležákového typu, <15 °C	80–120 g/hl	120–150 g/hl

SLOŽENÍ

CeriFerm™ jsou sušené aktivní kvasinky vyráběné výlučně ze zcela ekologických certifikovaných ingrediencí.

Kvasinky jsou zcela v souladu s ekologickými nařízeními komise (ES) č. 834/2007 a 889/2008. Vysoký výrobní standard zaručuje nejvyšší čistotu a maximální počet živých buněk.

Produkt CeriFerm™ je zabalen v ochranné atmosféře CO₂.

VELIKOSTI BALENÍ A SKLADOVATELNOST

- 500g vakuový sáček z hliníkové fólie
- karton obsahuje 20x500g vakuových sáčků z hliníkové fólie
- samostatný 10kg vakuový sáček z hliníkové fólie

Skladovatelnost produktu CeriFerm™ v suchu při maximální teplotě 20 °C je minimálně 30 měsíců. Skladování při vyšších teplotách ovlivní kvalitu produktu. Po otevření balení spotřebujte veškerý obsah maximálně do 7 dnů.

BEZPEČNOST

Pro produkt CeriFerm™ neplatí žádné zvláštní bezpečnostní předpisy.

Během přepravy, skladování a manipulace je zdravotně nezávadný. Pro lidi ani životní prostředí nepředstavuje žádné riziko.

OBECNÉ INFORMACE

Třída ohrožení vody je 0.

Kód celní nomenklatury: 2102 1090