

Mengverhouding gist: 80-150 g/hL

Gistingstemperaturen: 12-20°C

Groei tempo van de biomassa*: Hoge; lage zuurstofvereist

Gistingsnelheid*: Gematigd

Vergisting*: Middel-hoog

(* 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: 8,0% (alcoholpercentage)

Uitvlokking / Sedimentatie: Laag / Middel

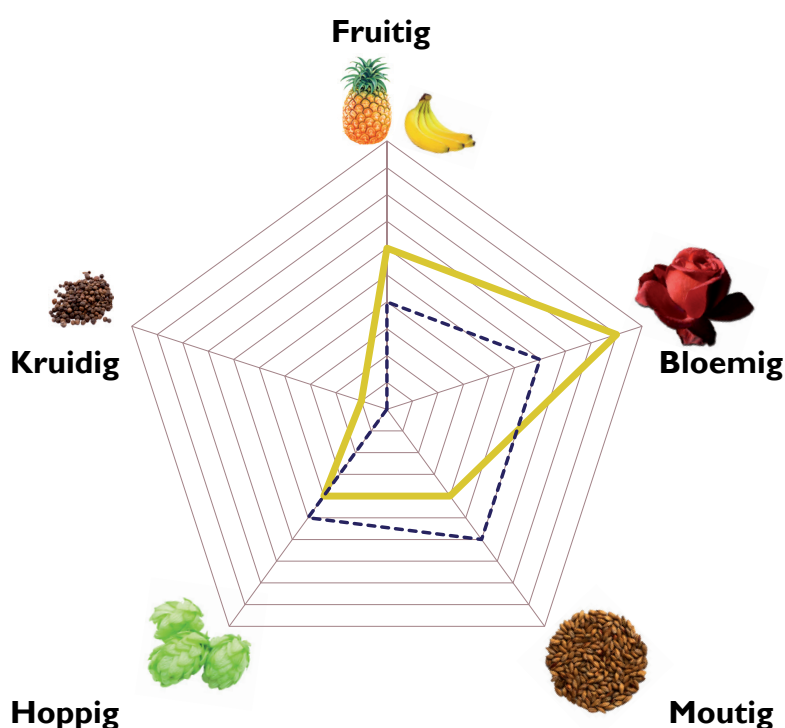
Het neerslaan kan worden bevorderd door te koelen en klaringsmiddelen te gebruiken.

Schuimstabiliteit: Goed

POF-karakter: Negatief

Diacetylproductie: Zeer laag

Aromatische bijdrage: Mauribrew LAGER 497 produceert uitstekende klassieke lagerkenmerken, vooral wanneer er gefermenteerd wordt op 12°C. De beste resultaten worden behaald met een langere periode van lagering voor de ontwikkeling van de smaak en het aroma. Het is de perfecte keuze voor lager, bock, dubbelbock en Baltische porter. Bij 20°C verbetert Mauribrew pils 497 het fruitige en bloemige karakter van een ale, met een mooi lager-achtig profiel: het produceert een degelijke «Californische Ale» en pale/amber bieren in Duitse stijl.



Aromatisch profiel van bier gebrouwen met Mauribrew LAGER 497 (— 20°P bij 20°C; - -10°P bij 13°C)

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 klontervorming 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.