



*Szkolenia, kursy
i prezentacje z zakresu
piwowarstwa
& Sklep dla Piwowarów*

Drożdże płynne Zymoform

Ogólne informacje, przechowywanie, sposób zadania.

Drożdże Zymoform są czystymi wyselekcjonowanymi szczepami pochodzącym z uznanego niemieckiego komercyjnego banku drożdży i są konfekcjonowane w fiolki o obj. 40ml. Taka ilość jest idealna do zadania brzeczki 12*BLG o objętości 20l. Drożdże Zymoform w fiolkach 40ml są gotowe do bezpośredniego zaszczepienia brzeczki.

Data na fiolce

Data podana na fiolce oznacza termin do którego drożdże Zymoform można dodawać bez uprzedniego przygotowania startera. Przy odpowiednim przechowywaniu, po tej dacie (tj. pow. 2 m-cy od konfekcjonowania), drożdże są zdatne do użycia, jednak dla pewności należy wcześniej przygotować starter, aby potwierdzić aktywność drożdży.

Przechowywanie

Fiolki z drożdżami należy przechowywać w lodówce (2-8°C). Nie zamrażać!

Zadanie

Przed zadaniem, temperatura drożdży powinna być zbliżona do temperatury brzeczki, by drożdże nie doznały szoku temperaturowego – przyjmuje się, że drożdże należy wyjąć z lodówki na ok. 3 godziny przed zadaniem. Fiolkę należy silnie wstrząsać, aby drożdże równomiernie się rozprowadziły (rozbijając tym samym ich ew. skupiska). Drożdże w fiolce mogły wytworzyć delikatne ciśnienie, proponuje się otwieranie fiolki bezpośrednio nad brzeczka.

Drożdże powinny zastartować w ciągu 12-24 godzin od zadania, choć przy dolnej fermentacji może to zająć nieco więcej czasu z racji niższej temperatury.

Napowietrzenie brzeczki

Producent zaleca dobrze napowietrzyć brzeczka, co spowoduje szybkie namnożenie i opanowanie środowiska przez drożdże. Sposoby napowietrzania brzeczki są różne (kilkukrotne przelewanie brzeczki z fermentora do fermentora, energiczne mieszanie warząchwia i inne). Należy przy tym pamiętać o dezynfekcji sprzętów, z którymi brzeczka



Szkolenia, kursy
i prezentacje z zakresu
piwowarstwa
& Sklep dla Piwowarów

będzie miała styczność podczas tego procesu!

Dolna fermentacja

Dla drożdży dolnej fermentacji, których optymalny zakres działania to zazwyczaj 8-13°C, producent zaleca dom owym piwowarom zaszczepienie brzezki w temperaturze pokojowej (18-22°C). Następnie, po stwierdzeniu pierwszych oznak fermentacji należy zaszczepioną brzezkę stopniowo schłodzić do optymalnej, dla danego szczepu drożdży, temperatury.

Górna fermentacja

Drożdże górnej fermentacji, mają zazwyczaj optymalny zakres działania w 18-24°C, który jest zbliżony do temperatury pokojowej i w takiej, optymalnej dla wybranego szczepu drożdży, temperaturze należy zaszczepić brzezkę.

Uwagi dodatkowe

Drożdże to żywe i delikatne organizmy, wrażliwe w szczególności na zmiany temperatur. Dla płynnych drożdży temperatury powyżej 30°C są zabójcze. Aktywność drożdży może się różnić nawet w ramach jednego szczepu i przede wszystkim jest zależna od dobrze wykonanej brzezki przez Piwowara.

Drożdże pochodzą z Niemiec, więc ich droga z banku drożdżowego do brzezki jest znacznie krótsza i obciążona mniejszym ryzykiem niż w przypadku drożdży pochodzących z Oceanu.

Powodzenia w warzeniu
życzy Centrum Piwowarstwa,
dystrybutor drożdży Zymoform