



ALE-CN36

» Omschrijving

CN36 is een uitstekende bovengist geschikt voor een grote verscheidenheid aan biertijlen. Het betreft een natuurlijke stam zonder ggo's, die veelvuldig wordt gebruikt in ambachtelijke brouwerijen.

» Brouweigenschappen

Energieke vergisting, hoge uitvergisting en hoge uitvloeking.
Gisting gaat snel van start, einddensiteit kan binnen 4 dagen bereikt worden.
Zorgt voor een neutrale smaak en een gebalanceerde, heldere body.

» Toepassing

Rehydrateer de gist in 5 à 10 maal zijn gewicht aan gekookt water of verdund wort (2:1 water tot wort) bij 22-30°C in een gedesinfecteerde recipiënt.
Roer zachtjes gedurende 5 minuten om de gist op te lossen en laat het 10 tot 20 minuten staan. Indien het temperatuurverschil groter is dan 10°C, pas dan de temperatuur aan door wat wort erbij te mengen.
Inoculeer de gist en het wort onmiddellijk.
Het hele proces moet binnen 30 minuten afgerond zijn om het risico op contaminatie te beperken.
Het is niet nodig om het wort te beluchten voor een goede gistgroei.

» Specificaties

Ingrediënten:

Gist (*Saccharomyces cerevisiae*),
emulgator E491

Vergistingstemperatuur:

10-25°C

Dosering:

50 tot 100 g/hl, verhoog de dosering tot 100 tot 300 g/hl bij bijzondere gistingssomstandigheden.

» Analyse bestanddelen

Drooggewicht: ≥ 93%

Levende gistcellen: ≥ 8,0*10⁹ CFU/g

Wilde gist: ≤ 1,0*10³ CFU/g

Totaal aantal bacteriën: ≤ 5,0*10³ CFU/g

Lactobacillus: ≤ 1,0*10³ CFU/g

Pathogene micro-organismen: nihil



BROUWLAND

Korspelsesteenweg 86
B - 3581 Beverlo
BROUWLAND.COM

