

Bright

S129 SAISON



» Omschrijving

Een uiterst dynamische, typische saison-biergist. De stam heeft het vermogen om te fermenteren bij lage temperaturen. Produceert een droog, lichtzuur bier met een complex aroma van kruidige fenolen, citrus, witte peper en bubbelgum.

» Brouweigenschappen

Hoge uitvergisting en lage uitvloeking.
Produceert een droge en licht wrange smaak.

» 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* var. *diastaticus*), emulgator E491

Vergistingstemperatuur:

17-30°C

Gemiddelde fermentatietijd:

5 dagen voor omzetbare suikers; tot 21 dagen voor de reductie van dextrine.

Werkelijke vergistingsgraad (RDF):

80-85%

Omzetting maltotriose:

100%

Dosering:

50 tot 100 g/hl; dit is gelijk aan circa 5 tot 10 miljoen levensvatbare cellen per ml wort.

» Microbiologische analyse

Drooggewicht: ≥ 92%

Levende gistcellen: ≥ 5,0*10⁹ CFU/g

Totaal aantal bacteriën: 5/ml*

Azijzuurbacteriën: 1/ml*

Lactobacillus: 1/ml*

Pediococcus: 1/ml*

Wilde gist: 1/ml*

*Bij toevoeging in de verhouding 100 g/hl.

