

Пивные дрожжи

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ayt@nt-rt.ru || сайт: <https://angelyeast.nt-rt.ru>



LAGER BF16

BF16 - это классические пивные дрожжи низового брожения для приготовления широкого ассортимента лагера самого высокого качества. Они представляют собой естественные штаммы дрожжей *Saccharomyces Cerevisie*.

Преимущества:

- идеально подходят для производства высококачественного и нейтрального по вкусу лагера;
- придают напитку легкий и изысканный аромат солода;
- высокая флокуляция;
- температура сбраживания составляет 10-20 °С, идеально при 10-15 °С;
- высокая степень сбраживания: 80-84 %
- устойчивость к спирту составляет 10 % по объему;

Срок годности: 24 месяца, хранить в сухом прохладном месте

Расфасовка: вакуумная упаковка из алюминиевой фольги 500 г (20 пакетов в картонной коробке)



ENGLISH ALE CN36

English Ale CN36 являются отличными дрожжами для производства эля наиболее распространенных сортов. Они представляют собой естественные штаммы дрожжей *Saccharomyces Cerevisiae*. CN36 могут быть использованы в крафтовых пивоварнях и на небольших пивоваренных предприятиях.

Преимущества

- температура сбраживания составляет 10-25 °С, идеально при 14-22 °С;
- интенсивная ферментация и высокая флокуляция;
- подходят для приготовления пива крепостью более 6 % по объему;
- устойчивость к спирту составляет 12 % по объему;
- быстрое начало брожения и достижение окончательной относительной плотности в течение 4 дней;
- при низкой температуре могут быть использованы для производства лагера;
- обеспечивают мягкий вкус и яркий цвет готового напитка.

Срок годности: 24 месяца, хранить в сухом прохладном месте

Расфасовка: вакуумная упаковка из алюминиевой фольги 500 г (20 пакетов в картонной коробке)



SAISON ALE CS31

CS31 – отличные дрожжи для производства эля, которые могут помочь произвести напиток с приятным фруктовым запахом. Они представляют собой естественные штаммы дрожжей *Saccharomyces Cerevisiae*. CS31 могут быть использованы в крафтовых пивоварнях и на небольших пивоваренных предприятиях.

Преимущества:

- обеспечивают интенсивное брожение, высокое сбраживание и высокую флокуляцию;
- обеспечивают быстрое начало брожения и его завершение в течение 4-5 дней ;
- обладают высокой устойчивостью к алкоголю, подходят для пива с высокой крепостью – более 9%;
- придают напитку ярко выраженный и фруктовый аромат;
- могут быть использованы для производства пшеничного пива.

Срок годности: 24 месяца, хранить в сухом прохладном месте

Расфасовка: вакуумная упаковка из алюминиевой фольги 500 г (20 пакетов в картонной коробке)



LAGER BF27

BF27 – известный лагерный штамм пивных дрожжей низового брожения Weihenstephan. Производит хорошо сбалансированное пиво с фруктовым и цветочным ароматом, с отличной питкостью и тонким вкусом.

Стили пива: лагер, пилзнер.

Преимущества:

- температура сбраживания составляет 10-20 °С, идеально при 10-15 °С;
- высокая флокуляция;
- высокая степень сбраживания: 82 %;
- устойчивость к спирту составляет 10 % по объему.

Срок годности: 24 месяца, хранить в сухом прохладном месте

Расфасовка: вакуумная упаковка из алюминиевой фольги 500 г (20 пакетов в картонной коробке)



WHEAT ALE W008

W008 – это пивные дрожжи, используемые для приготовления немецкого и бельгийского пшеничного пива. Они обладают высокой степенью затухания и обеспечивают баланс фруктовых эфиров и типичных гвоздичных фенолов пшеничного пива. Готовое пиво получается с приятным послевкусием.

Преимущества:

- температура сбраживания составляет 18-25 °С;
- высокая степень сбраживания 83-90%;
- устойчивость к спирту составляет 10 % по объему;
- низкая флуктуация;
- медленное осаждение

Срок годности: 24 месяца, хранить в сухом прохладном месте

Расфасовка: вакуумная упаковка из алюминиевой фольги 500 г (20 пакетов в картонной коробке)



WHEAT ALE WA18

WA18 - это классические пшеничные пивные дрожжи в немецком стиле с низкой флокуляцией, создающие типичные фенольные, пряные и фруктовые ароматы, усиливающие вкус пшеничного пива. Эти дрожжи идеально подходят для производства различных сортов пшеничного пива верхового брожения, таких как Weizen и Witbier.

Преимущества:

- температура сбраживания составляет 15-25 °С, идеально при 18-22 °С;
- высокая степень сбраживания: 73-85 %;
- устойчивость к спирту составляет 10 % по объему;
- низкий профиль флокуляции;
- быстрое начало ферментации, которая может быть завершена в течение 96 часов.

Срок годности: 24 месяца, хранить в сухом прохладном месте

Расфасовка: вакуумная упаковка из алюминиевой фольги 500 г (20 пакетов в картонной коробке)



BRITISH ALE CY115

CY115 – это сорт пивных дрожжей, выбранный для производства английского эля с высокой флокуляцией и прозрачностью. Он производит мягкие сладкие фруктовые эфиры, характерные для яблока и банана, но также позволяет ощутить солодовый характер. Получается пиво с умеренной плотностью и мягким вкусом. Идеально подходит для английского эля, пейл-эля и IPA.

Преимущества:

- температура сбраживания составляет 14-25 °С;
- высокая степень сбраживания: 75-83 %;
- устойчивость к спирту составляет 10 % по объему;
- низкая флокуляция;
- медленное осаждение;
- обладают высокой флокуляцией и образуют плотный осадок на дне емкости, способствующий повышению прозрачности пива;
- придают мягкий сладкий фруктовый аромат и привкус, характерный для фруктового аромата.

Срок годности: 24 месяца, хранить в сухом прохладном месте

Расфасовка: вакуумная упаковка из алюминиевой фольги 500 г (20 пакетов в картонной коробке)

BrewNutri-Z



Описание:

BrewNutri-Z — это комплексное питательное вещество с высоким содержанием цинка, используемое для улучшения здоровья дрожжей, улучшения ферментации дрожжей и производительности повторного засева. Цинк является важным кофактором для синтеза белка и ферментативных реакций во время роста дрожжей и спиртового брожения, а также улучшает усвоение мальтозы и мальтотриозы. Дефицит цинка может вызвать проблемы с ферментацией и флоккуляцией.

BrewNutri-Z предназначен для использования в котле или при ферментации во всех типах пива, особенно в сусле высокой плотности, или при повторном дрожжевом брожении. Преимущество BrewNutri-Z заключается в микроэлементах (таких как цинк, фактор роста), которые усваиваются пивными дрожжами во время пивоварения. Добавление BrewNutri-Z может улучшить профиль ферментации, сократить время ферментации, повысить жизнеспособность и активность дрожжей, повлиять на производство высших спиртов и соответствующих им эфиров.

При ферментации с высокой плотностью или последовательной повторной закваской BrewNutri-Z необходим для того, чтобы помочь дрожжам преодолеть стрессовые условия. BrewNutri-Z добавляется либо в варочный котел, либо непосредственно в сусло в ферментационном сосуде.

Ale-A01



Описание:

A01 — типичные американские элевые дрожжи с чистым, нейтральным и свежим

вкусом, производящие слабые фруктовые эфиры. Эти дрожжи обладают широкой адаптируемостью для многих видов американского пива, подчеркивая характеристики и стиль солода и хмеля.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: ayt@nt-rt.ru || сайт: <https://angelyeast.nt-rt.ru>