

10 RAGIONI PER UTILIZZARE LIEVITO SECCO DELLA LALLEMAND BREWING PIUTTOSTO CHE LIEVITI LIQUIDI

1



STABILITÀ

Il lievito secco è notoriamente stabile, con piccole variazioni in termini di vitalità e prestazioni fermentative, anche a distanza di mesi ed anni.

2



COMODITÀ

Il lievito secco è sempre pronto all'uso. Semplicemente reidratarlo a temperatura ambiente come da istruzioni ed inoculare come richiesto.

3



NESSUNA CONTA CELLULARE

Nessuna necessità di un microscopio, emocitometro e tinture... semplicemente pesare la quantità di lievito desiderato in base al volume e densità di mosto da inoculare ed il gioco è fatto.

4



NESSUNA NECESSITÀ DI PROPAGAZIONE

Aggiungendo il quantitativo di lievito secco raccomandato nel mosto sono garantite affidabili prestazioni fermentative, senza alcuna necessità di aumentare la quantità di biomassa attraverso dispendiosi processi di propagazione.

5



NESSUNA NECESSITÀ DI AREAZIONE

Con il suo alto contenuto in steroli, il lievito secco è in grado di dividersi e replicarsi in assenza di ossigeno. In questo modo si può omettere il processo di ossigenazione/areazione, che risulta non necessario per il lievito secco. (N.B.: è richiesta la normale areazione in caso di reinocolo).

6



PUREZZA

La lunga *shelf-life* dei nostri lieviti secchi ci permette di condurre 24 test su ogni singolo lotto (inclusi test genetici), assicurando in questo modo purezza e impareggiabili prestazioni fermentative da lotto a lotto.

7



VALORE

Il lievito secco Lallemand offre un eccellente valore rispetto al lievito liquido commercialmente prodotto quando si rapporta il costo in termini cellule vitali su massa secca.

8



SICUREZZA

Facilità nel far ripartire fermentazioni lente o bloccate, potendo aggiungere lievito secco in ogni fase della fermentazione.

9



FLESSIBILITÀ

Differenti ceppi di lievito possono essere mescolati tra loro semplicemente pesandoli, permettendo così di gestire accurate proporzioni tra di essi, dando ai birrai ineguagliabili opportunità di creatività nello sviluppare nuove caratteristiche fermentative uniche.

10



COSTANZA

Rispettando semplicemente il tasso di inoculo consigliato e grazie alle affidabili prestazioni dei nostri lieviti, puoi fare affidamento ad una costanza fermentativa cotta dopo cotta.

WE BREW WITH YOU.™