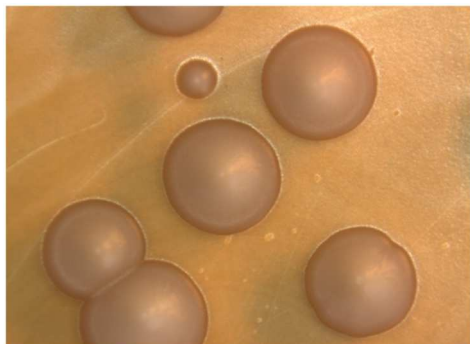




# Pivovarské kvasinky

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.  
Lípová 15, 120 44 Praha 2, [www.beerresearch.cz](http://www.beerresearch.cz)



Pivovarské kvasinky jsou dodávány na šikmých  
agarech a ve formě rozkvašené mladiny.

**Šikmý agar**

**1.372 Kč**

**Rozkvašená mladina (5 l)**

**2.215 Kč**

## AKCE 2015:

Při odběru kvasnic ve formě rozkvašené mladiny (min.  
objem 5 litrů) **sleva 50 % na mikrobiologický rozbor 1**  
vzorku piva (mléčné bakterie, koliformy).

## NABÍDKA KMENŮ PIVOVARSKÝCH KVASINEK:

### RIBM 2 - Old Czech Lager Yeast

Tradiční český kmen typický vyšší tvorbou esterů  
a vyšších alkoholů a nižší produkcí vicinálních  
diketonů.

**Prokvašení:** 75 %

**Sedimentace:** střední až vysoká

**Optimální teplota kvašení:** 9-12 °C

**Tolerance k alkoholu:** střední

**Typ piva:** český ležák

### RIBM 6 – Old Czech Lager Yeast

Tradiční český kmen, hluboko prokvašující, dobře  
sedimentující. Vhodný pro kvašení při nízkých  
teplotách. Vyznačuje se nižší tvorbou esterů,  
vyšších alkoholů a vicinálních diketonů.

**Prokvašení:** 80 %

**Sedimentace:** střední až vysoká

**Optimální teplota kvašení:** 8-12 °C

**Tolerance k alkoholu:** střední

**Typ piva:** český ležák

### RIBM 95 – Lager Yeast

Tradiční kmen německého původu, hluboko  
prokvašující, dobře sedimentující. Rychlé  
zkvašování extraktu, vhodný pro kvašení v  
širokém rozmezí teplot. Produkovaná piva se  
vyznačují vyrovnaným, čistým sensorickým  
profilem.

**Prokvašení:** 82 %

**Sedimentace:** střední až vysoká

**Optimální teplota kvašení:** 10-14°C

**Tolerance k alkoholu:** střední

**Typ piva:** český ležák

### RIBM 139 – California Ale Yeast

Kmen vhodný pro výrobu jakéhokoliv typu piva Ale.  
Produkuje piva s výraznou chmelovou příchutí, snáší  
vyšší koncentrace alkoholu.

**Prokvašení:** 73-80%      **Sedimentace:** střední

**Optimální teplota kvašení:** 20-23°C

**Tolerance k alkoholu:** vysoká

**Typ piva:** Ale

### RIBM 143 – Bock Lager

Kmen německého původu vhodný pro výrobu piva  
typu Bock, Doppelbock, Oktoberfest a Helles.

**Prokvašení:** 70-76%      **Sedimentace:** střední

**Optimální teplota kvašení:** 9-13°C

**Tolerance k alkoholu:** střední až vysoká

**Typ piva:** Bock, Doppelbock, Oktoberfest, Helles

### RIBM 145 – German Hefeweizen Yeast

Kmen pro výrobu tradičního německého pšeničného  
piva. Produkuje banánové a hřebíčkové aroma.

**Prokvašení:** 72-76 %      **Sedimentace:** nízká

**Optimální teplota kvašení:** 20-22°C

**Tolerance k alkoholu:** střední

**Typ piva:** pšeničné pivo

### RIBM 146 – American Hefeweizen Yeast

Původem americký kmen vhodný pro výrobu  
pšeničného piva, s nižší produkcí banánových a  
hřebíčkových příchutí.

**Prokvašení:** 70-75 %

**Sedimentace:** nízká

**Optimální teplota kvašení:** 18-21°C

**Tolerance k alkoholu:** střední

**Typ piva:** pšeničné pivo

NABÍDKA KMENŮ POKRAČUJE NA DALŠÍ STRANĚ

### **RIBM 147 – German Hefeweizen Yeast**

Kmen produkující pšeničné pivo s výraznou fenolickou příchutí, s náznakem osvěžujících citrusů a meruněk. Minimální produkce banánového aroma.

**Prokvašení:** 73-80 % **Sedimentace:** nízká

**Optimální teplota kvašení:** 19-21°C

**Tolerance k alkoholu:** střední

**Typ piva:** pšeničné pivo

### **RIBM 148 - British Ale Yeast**

Jako typický anglický kmen zachovává v pivech silnou sladovou chuť.

**Prokvašení:** 67-74 % **Sedimentace:** vysoká

**Optimální teplota kvašení:** 18-21°C

**Tolerance k alkoholu:** střední

**Typ piva:** Bitter Ale, Pale Ale, Porter, Brown

### **RIBM 150 - Irish Ale Yeast**

Irský kmen s nízkou produkcí diacetylů vyvažovaného příjemnou ovocnou svěžestí.

**Prokvašení:** 69-74 %

**Sedimentace:** střední až vysoká

**Optimální teplota kvašení:** 18-20°C

**Tolerance k alkoholu:** střední až vysoká

**Typ piva:** Ale, Stout, Porter, Brown, Red, Pale Ale

### **RIBM 151 – Scottish Ale Yeast**

Kmen vhodný pro výrobu typického skotského Ale se silnou sladovou a chmelovou příchutí.

**Prokvašení:** 70-75% **Sedimentace:** střední

**Optimální teplota kvašení:** 18-21°C

**Tolerance k alkoholu:** střední až vysoká

**Typ piva:** Ale

### **RIBM 152 – Burton Ale Yeast**

Anglický kmen s produkcí jablečných, hruškových a medových příchutí.

**Prokvašení:** 69-70 % **Sedimentace:** střední

**Optimální teplota kvašení:** 20-23°C

**Tolerance k alkoholu:** střední

**Typ piva:** IPA, Bitter, Pale Ale, Porter, Stout

### **RIBM 153 – Wit Ale Yeast**

Původní belgický kmen vhodný pro výrobu piva Wit. Produkuje lehce fenolické až kyselé aroma s banánovými, hřebíčkovými a koriandrovými tóny.

**Prokvašení:** 74-78 %

**Sedimentace:** nízká až střední

**Optimální teplota kvašení:** 19-23°C

**Tolerance k alkoholu:** střední

**Typ piva:** Wit

### **RIBM 154 – Trappist Ale Yeast**

Kmen vhodný pro výrobu silných trapistických piv, belgických Ale, a piv Dubbles a Tripples. Produkuje ovocité příchutě a švestkové aroma.

**Prokvašení:** 75-80 %

**Sedimentace:** střední až nízká

**Optimální teplota kvašení:** 18-22°C

**Tolerance k alkoholu:** vysoká

**Typ piva:** belgický Ale, Dubbles, Tripples

### **RIBM 155 – Abbey Ale Yeast**

Pro výrobu piva trapistického stylu; podobný RIBM 154, méně ovocité příchutě, snáší vyšší koncentrace alkoholu.

**Prokvašení:** 75-80 %

**Sedimentace:** střední až vysoká

**Optimální teplota kvašení:** 19-22°C

**Tolerance k alkoholu:** vysoká (až 15% v/v)

**Typ piva:** belgický Ale, Dubbles, Tripples

### **RIBM 156 – Belgian Ale Yeast**

Univerzální kmen vhodný pro výrobu široké škály belgických piv. Chuťovému profilu dominuje fenolická a kořeněná příchut'. Ovocité příchutě slabší.

**Prokvašení:** 78-85 % **Sedimentace:** střední

**Optimální teplota kvašení:** 20-26°C

**Tolerance k alkoholu:** střední až vysoká

**Typ piva:** belgický Ale, Red, Brown, White beer

### **RIBM 157 – Wallonia Saison Yeast**

Kmen původem z jižní Belgie (oblast Wallonia), vhodný pro výrobu belgického Saison. Pivo má zemitou, pepřovou a kořeněnou mírně nasládlou chuť.

**Prokvašení:** 65-75 % **Sedimentace:** střední

**Optimální teplota kvašení:** 20-24°C

**Tolerance k alkoholu:** střední

**Typ piva:** Saison

### **RIBM 158 – Belgian Golden Ale Yeast**

Belgický kmen vhodný pro výrobu lehkých i silných belgických piv typu Ale. Chuťovému profilu piva dominují fenolické a ovocité příchutě.

**Prokvašení:** 73-78% **Sedimentace:** nízká

**Optimální teplota kvašení:** 20-24°C

**Tolerance k alkoholu:** vysoká

**Typ piva:** Ale

---

Ceny jsou uváděny s DPH 15%. Objednávky je možné provádět poštou, e-mailem:

[cabradkova@beerresearch.cz](mailto:cabradkova@beerresearch.cz) (šikmé agary a rozkvašená mladina), [prazakova@beerresearch.cz](mailto:prazakova@beerresearch.cz) (lisované a tekuté kvasnice – kmen 95), telefonicky (224 900 162) a faxem (224 920 618).

**BRNO** - po domluvě předem je možné vyzvednout objednané kvasnice na pracovišti VÚPS v Brně – **Mostecká 4, Brno Husovice**. Závoz do Brna pouze po dohodě, zpravidla 1 x týdně.

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.

[www.beerresearch.cz](http://www.beerresearch.cz)