



Kmeny pivovarských kvasinek - nabídka 1/2018

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.
Lípová 15, 120 44 Praha 2, www.beerresearch.cz

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

Šikmý agar 1.229 Kč
Rozkvašená mladina (5 l) 1.984 Kč

LISOVANÉ KVASNICE - KMEN 95

- pro přímé zakvašení mladiny

Cena: balení 100 g 139 Kč
(pro zakvašení cca 80 l mladiny)

balení 1 kg 1.300 Kč
(pro zakvašení cca 800 l mladiny)

AKCE 2018: Při odběru kvasnic ve formě rozkvašené mladiny (min. objem 5 litrů) **sleva 50 % na mikrobiologický rozbor 1 vzorku piva** (mléčné bakterie, koliformy).

ČISTÁ KULTURA
MULTÉ GENERACE

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, Doplebock, Oktoberfest a Helles.

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

Optimální teplota kvašení: 9-13°C

Tolerance k alkoholu: střední až vysoká

Typ piva: Bock, Doplebock, 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

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.
www.beerresearch.cz

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 149 – Dry English Ale Yeast

Hlubokoprokvašující kmen vhodný pro výrobu silných piv typu Ale. Produkuje piva s obsahem alkoholu až 10 % (v/v).

Prokvašení: 70-80 %

Sedimentace: střední až vysoká

Optimální teplota kvašení: 18-21°C

Tolerance k alkoholu: střední až vysoká

Typ piva: Ale

RIBM 150 - Irish Ale Yeast

Irský kmen s nízkou produkcí diacetylu 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 příchutě. 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 bez DPH. Objednávky je možné provádět poštou, e-mailem: cabradkova@beerresearch.cz (šikmé agary a rozkvašená mladina), prazakova@beerresearch.cz (lisované kvasnice – kmen 95), telefonicky (224 900 162, 727 892 765).

BRNO - po domluvě předem je možné vyzvednout objednané kvasnice na pracovišti VÚPS v Brně – **Mostecká 7, Brno Husovice**. Závoz do Brna pouze po dohodě, zpravidla 1 x týdně.