



Вибір правильних дріжджів – запорука якості готового продукту!

В індустрії напоїв для проведення процесу бродіння використовують велику кількість штамів дріжджів. Одним із провідних світових виробників в дріжджовій промисловості є китайська компанія Angel Yeast Company, яка сертифікована згідно міжнародних стандартів контролю управління якістю BRC, ISO 22000, HACCP, GMP, Kosher u Halal. Angel Yeast випускає дріжджі та поживні середовища для домашнього пивоваріння, крафтових броварень, пивзаводів, задовольняючи потреби клієнтів в технології різних стилів пива.

Пивні дріжджі *Saccharomyces cerevisiae* є надзвичайно важливими мікроорганізмами для виробництва пива. Властивості цих мікроорганізмів визначають (водночас з солодом, хмелем і водою) якість готового пива і в більшості випадків – метод бродіння і доброджування. Тому, вибір правильних дріжджів – запорука якісного пива.

Компанією Angel Yeast виведені штами дріжджів для виробництва пива низового та верхового бродіння. Зокрема, для лагерів та пілснерів рекомендують використовувати сухі дріжджі Angel BF27 і Angel BF16.

В ході експериментальних досліджень було встановлено, що за низьких температур дріжджі Angel BF27 демонструють коротку лаг-фазу з сильною стійкою кінетикою. Цей штам дозволяє отримати збалансоване пиво з помірним фруктовим і квітковим ароматом, свіжим смаком. Ступінь зброджування досягає 85,7%. Для дріжджів Angel BF16 характерний швидкий старт бродіння та ступінь зброджування 84,2%. Профіль дріжджів ідеально підходить для виробництва лагерів з мінімальним вмістом діацетилу, освіжаючим смаком і солодовим ароматом. Оптимальна температура бродіння – 10...20°C, ідеально при 10...15°C.

Популярним штамом дріжджів *Saccharomyces cerevisiae* для верхового бродіння є Angel CN36. Використовуються крафтовими броварнями та невеликими пивоварними підприємствами в технології англійського елю, зокрема для стилів пива Pale Ale, IPA, Porter, Brown Ale. Будучи нейтральними елевими дріжджами, Angel CN36 надають пиву легкі фруктові ефірні аромати, завдяки чому розкривається повний смак солоду та хмелю. Характерними ознаками є висока флокуляція та ступінь зброджування. Оптимальна температура бродіння – 10...25°C, ідеально при 14-22°C.

На відміну від Angel CN36 дріжджі Angel CY115 для англійського елю продукують м'які солодкі фруктові ефіри з нотками банану та яблук. Оптимальна температура бродіння – 14...25°C.

Angel CS31 — класичні сезонні дріжджі бельгійського стилю з високою інтенсивністю аромату та високим ступенем зброджування завдяки своїм діастатичним властивостям. За температури бродіння <20°C характерними є перцеві та пряні аромати, тоді як фруктовий відтінок домінує при вищих температурах бродіння (27°C.)





Angel A01 — це типові американські елеві дріжджі з чистим, нейтральним і свіжим смаком, з низьким вмістом фруктових ефірів. Ці дріжджі добре адаптуються до багатьох видів американського пива, підкреслюючи характеристики та стиль солоду та хмелю.

Для виробництва пшеничного пива в стилі Hefeweizen і Witbier розроблені штами дріжджів Angel WA18 та Angel W008. В залежності від умов процесу зброджування сусла утворюють типові фенольні, пряні та фруктові аромати, які характерні для пшеничного пива.

Найважливішою характеристикою виробничих дріжджів є бродильна активність, яка залежить від збалансованості складу сусла. Для життєдіяльності дріжджів, як і всіх організмів, необхідними є різні мінеральні речовини, зокрема цинк. Цинк являється важливим кофактором синтезу білку і ферментативних реакцій під час росту дріжджів і спиртового бродіння, а також покращує засвоєння мальтози та мальтотріози. Дефіцит цинку призводить до повільного бродіння або його припинення, так як пивні дріжджі в першу чергу відчувають його нестачу.

Комплексна поживна речовина з високим вмістом цинку BrewNutri-Z розроблена для покращення фізіологічного стану дріжджів та ферментації. Рекомендовано додавати безпосередньо в варильний котел за 5-10 хвилин до кінця кипіння або під час зброджування сусла.

Компанією Angel Yeast розроблено серію штамів дріжджів та поживних речовин для задоволення різних потреб у галузі виробництва алкогольних напоїв.

Angel AM-1 – активні сухі дріжджі для виробництва шотландського віскі. Демонструють високу швидкість ферментації, здатність до засвоєння мальтотріози, м'який смак та гарний ефірний аромат. Особливо підходять для ферментації односолодового віскі. Температура бродіння – 22-32 °C.

Angel AG-2 – активні сухі дріжджі, які найбільше підходять для виробництва пшеничного, кукурудзяного та іншого зернового віскі. Демонструють коротку лаг-фазу, швидку та сильну ферментацію, чисте тіло та збалансований смак. Мають високу толерантність до глюкози та етанолу.

Активні сухі дріжджі Angel Angel Super Turbo Yeast YH виготовлені із спеціально відібраних високоякісних штамів спиртових дріжджів та спеціальної суміші мінералів, вітамінів та поживних речовин. Застосовуються для зброджування різних видів браг, що містять цукор, глюкозу, фруктозу, інші моно та полісахариди. Даний комплекс спеціально призначений для виробництва спирту з високою швидкістю ферментації та толерантністю до алкоголю, концентрація якого може досягати до 19 % об.





**КАСТА
БРОВАРІВ**

Компанія «Каста Броварів» пропонує вищевказаний асортимент дріжджів та поживних речовин для виробництва пива від компанії Angel Yeast. Більш детальну інформацію про сухі дріжджі можна отримати за посиланням:

[https://casta-vinodelov.com/ua/catalog/
pivovarennye_drozhzhi_i_drozhzhevye_podkormki_angel/](https://casta-vinodelov.com/ua/catalog/pivovarennye_drozhzhi_i_drozhzhevye_podkormki_angel/)

З будь-яких питань, консультацій та придбання товарів компанія «Каста Броварів» запрошує до магазину за адресою:

Україна, м. Одеса, с. Лиманка, вул. Будівельна, буд. 35

Моб.: 050 346 83 47

Роб.: 048 797 22 71

