



ДРОЖЖИ - ЛАГЕР

Музей культур микроорганизмов (дрожжи) для приготовления Лагерного пива

Порядковый номер штамма в картотеке МИЦ	Выберите тип напитка	Название штамма в картотеке МИЦ	Характеристика дрожжей
1	Лагерное пиво	LY1	Быстро разбраживающие, быстро и глубоко сбраживающие, очень хорошо оседающие. Предпочтительная температура брожения 12°C, но можно проводить брожение и при 9-10°C. Рекомендуется для проведения брожения в ЦКТ. Пиво характеризуется мягким, слегка фруктовым ароматом.
2	Лагерное пиво	LY2	Быстро разбраживающие и быстро сбраживающие. Глубина сбраживания средняя, способность к оседанию хорошая. Предпочтительная температура брожения 12°C, но можно проводить брожение и при 9-10°C. Пиво характеризуется мягким вкусом и нежным ароматом.
3	Лагерное пиво	LY3	Хорошо сбраживающие. Глубина сбраживания средняя, способность к оседанию хорошая. Предпочтительная температура брожения 9-10°C, но можно проводить брожение и при 12°C.
4	Лагерное пиво	LY4	Хорошо сбраживающие. Глубина сбраживания средняя, способность к оседанию хорошая. Предпочтительная температура брожения 9-10°C.
5	Лагерное пиво	LY5	Хорошо сбраживающие. Глубина сбраживания средняя, способность к оседанию хорошая. Предпочтительная температура брожения 9-10°C.
6	Лагерное пиво	LY6	Медленно разбраживающие и средне сбраживающие дрожжи. Глубина сбраживания средняя, способность к оседанию средняя. Предпочтительная температура брожения 9-10°C.
7	Лагерное пиво	LY7	Активно бродят при температуре 12-14°C даже при недостаточной аэрации сусле. Глубина сбраживания и способность к оседанию хорошие. Идеально подходит для легких лагеров и пилзнеров, а при температуре брожения выше 15°C в пиве появляются продукты брожения, свойственные типу Калифорнийского эля: эфиры специй, пряные и фруктовые ароматы.
8		LY8	



[ПЕРЕЙТИ К СПИСКУ](#)

Тара: Пробирка / жидкий Инокулят 1л - 5 л

По вопросам приобретения можно обращаться по тел.: +7 495 685-13-84, 685-22-61

или на e-mail: beercenter@gmail.com