



## ДРОЖЖИ - ПШЕНИЧНОЕ

Музей культур микроорганизмов (дрожжи) для приготовления Пшеничного пива

Порядковый номер штамма в картотеке МИЦ	Выберите тип напитка	Название штамма в картотеке МИЦ	Характеристика дрожжей
11	Пшеничное пиво	WY1	Образуют в пиве легкий эфирный и фенольный тон, типичный для пшеничного пива. Глубоко сбраживают сусло, но плохо оседают. Предпочтительная температура брожения 15-24°C.
12	Пшеничное пиво	WY2	Для быстрого брожения и глубокого сбраживания сусла температурный диапазон 15-30°C. Способность к оседанию средняя. Оптимальная вкусовая и ароматическая гамма, свойственная пшеничному типу пива, получается при температуре брожения 22°C .
13	Пшеничное пиво	WY3	Универсальны для получения разных стилей пива: от французских и английских элей до бельгийских блондов. Оптимальная температура для высокой степени сбраживания и хорошего осаждения 13-22°C. Высокая температура и высокая плотность сусла усиливают фруктовый характер пива. При низкой температуре усиливается вкус хмеля и солода, снижается содержание эфиров, что дает чистый вкусовой профиль.

### [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](mailto:beercenter@gmail.com)