

ASP LAB | DRY YEAST

СУХИЕ ДРОЖЖИ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ



ASP Lab: Путешествие в Мир Пивоваренной Инновации

В зарождении компании ASP Lab лежало желание переоплотить обычный процесс пивоварения в настоящее искусство. Вдохновленные страстью к крафтовому пиву, группа экспертов в области биотехнологий объединила свои силы, чтобы создать новые стандарты в индустрии.

Антиокислитель для Пива: Защита Вкусового Совершенства

ASP Lab впервые внесла свой след в мир пивоварения с антиокислителем для пива. Эта добавка была как невидимый защитник, сохраняя свежесть и интенсивность вкуса каждого сорта. Пивовары стали обнаруживать новые грани гармонии в своих творениях.

Активатор Брожения: Путь к Ярким Вкусам

Продвигаясь вперед, ASP Lab представила активатор брожения, который стал ключом к созданию более ярких и насыщенных вкусов. Эта добавка не только ускоряла процесс брожения, но и придавала пиву уникальные характеристики, выделяя его среди других.

Ферментный Комплекс: Магия Ферментации

Следующий этап — ферментный комплекс. Эта добавка стала неотъемлемым инструментом для пивоваров, стремящихся к разнообразию и глубине вкуса. Ферментный комплекс от ASP Lab позволил создавать пиво с различными оттенками, от сухих и легких до насыщенных и сладких.

ASP Lab Сегодня: Путь в Будущее Пивоваренного Искусства

Сегодня ASP Lab продолжает свой путь вперед, смело вводя инновации в мир пивоварения. Их добавки не просто улучшают качество, они открывают новые горизонты в искусстве создания пива. ASP Lab не просто поставяет продукты, они предоставляют инструменты для творчества, вдохновляя пивоваров на создание неповторимых и удивительных напитков. В каждом пакете ASP Lab — капля искусства, призванная преобразить обычное пиво в произведение искусства.

2019: Sour Kettle

В 2019 году ASP Lab создала лактобактерии для пивоварения, став пионером в этой области. Мы

разработали жидкую и сухую форму лактобактерий для технологии Sour Kettle, придающей уникальные кислые оттенки пиву.

В 2021 году ASP Lab ответила на рост интереса к крафтовому пивоварению, внедрив производство высококачественных жидких дрожжей. Компания стала лидером в предоставлении инновационных решений для пивоваров, открывая новые возможности для уникальных пивных напитков.

ASP Lab: Первые Сухие Дрожжи

ASP Lab стала первой в России, реализовав проект по производству сухих дрожжей для пивоварения. Научные исследования сосредоточились на уникальных штаммах, инвестиции в современное оборудование и технологии обеспечили высокий стандарт качества. Тестирование с пивоварнями и широкое внедрение продукта, а также обучение пивоваров, сделали ASP Lab ключевым участником на рынке дрожжей для пивоварения.

ASP Lab на сегодняшний день гордится более чем 60 уникальными штаммами жидких дрожжей, предназначенными для различных стилей пива. Этот внушительный арсенал штаммов позволяет пивоварням воплощать свои кулинарные идеи и создавать напитки с разнообразными вкусовыми профилями.

Кроме того, ASP Lab разработала собственную линейку уникальных добавок для пивоварения, предоставляя пивоварам возможность дополнительно настраивать и улучшать вкусовые характеристики своих пивных творений. Эти добавки стали неотъемлемой частью креативного процесса пивоварения, открывая новые горизонты в мире варки пива.

Сухая форма дрожжей и лактобактерий, предоставляемая ASP Lab, стала удобным и эффективным инструментом для пивоваров. Эти продукты обеспечивают высокий уровень активности, сохраняют стабильность в процессе хранения и обеспечивают консистентность в производстве, что позволяет пивоварням достичь выдающихся результатов в каждой варке.

Таким образом, ASP Lab продолжает вести индустрию пивоварения вперед, предоставляя пивоварам инновационные решения и ингредиенты для создания пива высочайшего качества и неповторимого вкуса

DY 2001 ASP Lab Wheat Yeast

Представляет собой идеальный выбор для производства пшеничного пива в немецком стиле. Этот штамм дрожжей отличается быстрым стартом, что позволяет получить высококачественное пиво с минимальными временными затратами.

Характеристики продукта:

1. Аромат и Вкус:

- Пряные ноты гвоздики придают пиву характерный и узнаваемый вкус.
- Сочетание изоамилацетата и этилацетата добавляет сложности и гармонии в аромат и вкус пива.

2. Степень сбраживания:

- 72-82%. Это значение указывает на высокую эффективность процесса сбраживания, что способствует образованию алкоголя и сохранению пива.

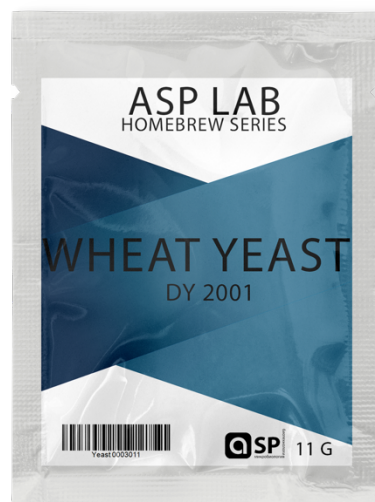
3. Флокуляция:

- Низкая. Низкая флокуляция дрожжей подразумевает, что они медленно оседают после завершения процесса сбраживания. Это может способствовать созданию более мутного пива.

4. Температура брожения:

- 16-26°C (оптимум 18-20°C). Дрожжи работают в широком температурном диапазоне, что предоставляет пивовару гибкость в управлении процессом брожения.

Этот продукт рекомендуется для пивоваров, стремящихся создать выдающееся пшеничное пиво с насыщенным ароматом, характерным для немецкого стиля. Благодаря своей уникальной комбинации характеристик, DY 2001 ASP Lab Wheat Yeast обеспечивает надежное качество и производительность в процессе пивоварения.



DY 3011 ASP Lab Ale Yeast

представляет собой дрожжевой штамм, который славится своим чистым и сбалансированным вкусом, присущим напиткам, произведенным с его использованием. Этот штамм обладает уникальной способностью адаптироваться для производства эля практически любого стиля, что делает его очень универсальным инструментом для пивоваров.

Характеристики продукта:

1. Аромат и Вкус:

- Подчеркивает аромат хмеля, придавая напиткам насыщенность и выразительность.
- Имеет чистый и сбалансированный вкус, что делает его идеальным выбором для широкого спектра эль-стилей.

2. Сушка дрожжей:

- Осуществляется по уникальной технологии с элементами, активирующими брожение. Это способствует эффективному запуску процесса брожения и обеспечивает высокую активность дрожжей.

3. Степень сбраживания:

- 76-78%. Это значение указывает на среднюю степень сбраживания, что способствует созданию напитков с характерным для элей сбалансированным уровнем алкоголя.

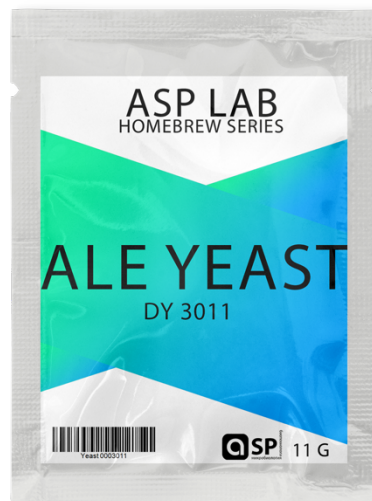
4. Флокуляция:

- Высокая. Высокая флокуляция дрожжей обеспечивает быстрое оседание после завершения процесса сбраживания, что может способствовать созданию ярких и чистых напитков.

5. Температура брожения:

- 12-25°C. Этот широкий диапазон температур предоставляет пивовару гибкость в контроле над процессом брожения.

DY 3011 Ale Yeast рекомендуется для тех, кто ищет универсальный дрожжевой штамм с высокой производительностью и способностью придавать напиткам чистый и сбалансированный вкус.



DY 4001 ASP Lab Lager Yeast

представляет собой уникальный штамм пивных дрожжей для низового брожения от лаборатории ASP. Характеризуется нейтральным профилем, образованием низкого содержания сероводорода (H₂S) и диацетила. Этот штамм обеспечивает высокий диапазон температур брожения, быстрый старт и сокращенный период лагерезации.

Характеристики продукта:

1. Профиль вкуса и аромата:

- Нейтральный профиль вкуса, что позволяет выразить особенности солода и хмеля в пиве.
- Образует низкое содержание сероводорода (H₂S) и диацетила, что способствует чистоте и четкости вкуса напитка.

2. Диапазон температур брожения:

- 12-21°C (оптимум 12-14°C). Этот широкий диапазон температур дает пивовару возможность выбора оптимальных условий для брожения, в зависимости от желаемого профиля вкуса.

3. Степень сбраживания:

- 81-85%. Высокая степень сбраживания способствует образованию высокого уровня алкоголя, что характерно для лагеров.

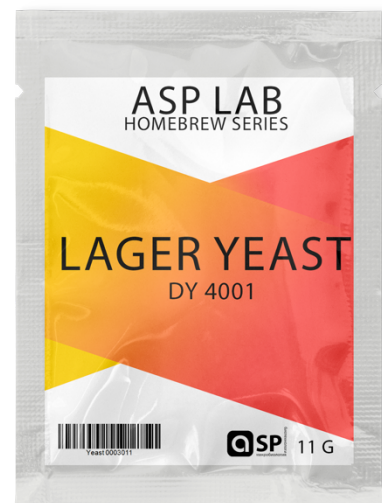
4. Флокуляция:

- Высокая. Это обеспечивает эффективное оседание дрожжей после завершения процесса сбраживания, что способствует четкости и ясности пива.

5. Период лагерезации:

- Короткий. Благодаря быстрому старту и эффективному процессу брожения, период лагерезации сокращается, что ускоряет производственный цикл.

DY 4001 ASP Lab Lager Yeast рекомендуется для тех, кто ищет выдающийся штамм для производства низового пива с высокой степенью сбраживания и чистым вкусом.



DY 602 Hiiva

DY602 Hiiva – это уникальный штамм пивных дрожжей верхового брожения, вдохновленный традициями финского пивоварения. Этот штамм обеспечивает быстрое и стабильное брожение, придавая пиву насыщенные фруктовые ноты и сложный аромат. Идеально подходит для создания аутентичных стилей, таких как **Hefeweizen**, **Belgian Blond**, **Sahte** и даже крепких элей с содержанием алкоголя до 10%.

Основные характеристики:

1. **Профиль вкуса и аромата:** Богатый фруктовый аромат с легкими пряными нотами. Выраженный характер солода и хмеля, сдержанный баланс.

2. **Диапазон температур брожения:**

15-20 °C. Для чистого профиля рекомендуется поддерживать низкие температуры.

3. **Спиртоустойчивость:**

Подходит для напитков с содержанием алкоголя до 10%.

4. **Быстрота брожения:**

Обеспечивает ускоренное завершение ферментации без потери качества.

5. **Стили:** Пшеничное пиво, Бельгийский эль, Крепкие эли, Саhti, Ржаное пиво, Выдержанное в дереве пиво

Преимущества:

DY602 Hiiva идеально подходит для пивоваров, которые хотят создать напиток с характерным фруктовым профилем, сохранить аутентичность стиля и ускорить процесс брожения.

Рекомендация: Подходит как для домашних, так и для профессиональных пивоварен, ориентированных на уникальные сорта.



ASP LAB S711 SIDER

Штамм S711 разработан специально для брожения сидра, обеспечивая надежность ферментации даже в сложных условиях. Эти дрожжи демонстрируют исключительную устойчивость к высоким концентрациям алкоголя, сернистого ангидрида и осветленным суслам, что делает их универсальным решением для различных видов сырья.

Особенность S711 заключается в их превосходной адаптации к процессу брожения, благодаря способности эффективно конкурировать с другими микроорганизмами. Это обусловлено их **киллерной активностью**, что позволяет штамму вытеснять чувствительные дрожжи и обеспечивать доминирование в процессе ферментации.

Дрожжи S711 помогают раскрыть сортовые ароматы сырья, создавая напитки с чистым букетом и гармоничным вкусом, без излишней кислотности. Штамм подходит как для основного брожения сидра, так и для карбонизации (вторичной ферментации) методом шампанизации в бутылке или в танке.



Преимущества:

- Устойчивость к спирту до 18 %.
- Подходят для восстановления брожения при его остановке.
- Температурный диапазон: 10-35 °C.

Рекомендуемые дозировки:

- Основное брожение: 2-3 г на 10 л.
- Для возобновления брожения: 3-4 г на 10 л.

Инструкция по регидратации:

1. Подготовьте чистую емкость (0,5-1 л).
2. Налейте стерильную воду или сусло (30-35 °C) в 10 раз больше массы дрожжей.
3. Равномерно распределите дрожжи по поверхности жидкости и оставьте на 20 минут.
4. Не перемешивайте.
5. Когда дрожжи осядут и поднимутся "шапкой", внесите их в основное сусло.

Процесс регидратации занимает не более 45 минут.

M701 Mead Yeast

Дрожжи M701 специально разработаны для производства медовухи и медового вина. Этот штамм отличается способностью формировать насыщенные цветочные и фруктовые ароматы благодаря активному образованию высоких эфиров в процессе брожения. Они идеально подходят для брожения в широком температурном диапазоне и обеспечивают стабильный результат даже в условиях высокой концентрации алкоголя.

Характеристики продукта:

Профиль вкуса и аромата: Богатый цветочный и медовый букет. Легкие фруктовые оттенки, особенно выраженные при низкотемпературном брожении (15-18 °C).

Алкогольная толерантность:

Поддерживают брожение при содержании спирта до 18%.

Диапазон температур брожения:

Широкий диапазон: 15-30 °C. Оптимальные результаты достигаются при 15-24 °C.

Степень сбраживания:

Высокая, что позволяет достичь насыщенности и крепости напитка.

Флокуляция:

Высокая, обеспечивая чистый и прозрачный конечный продукт.

Применение:

Подходят для всех видов меда, включая светлый, темный и ароматизированный.

Рекомендация: Дрожжи M701 Mead являются идеальным выбором для пивоваров и виноделов, стремящихся создать напитки с характерным ароматическим профилем и высокой степенью алкоголя. Дозировка 1 г/л сусл



ASP LAB
Russian biotech co.
ООО НПП "АСП ЛАБ"

+7 (993) 390-68-35
10:00 - 17:00

sales@asplab.ru
lactoasp@gmail.com

