

КВЕЙКИ	AL 101 Kveik	Стиль Norwegian traditional farmhouse ales	Flocculation: Medium/High Attenuation: 68-80% Temperature Range: 20-40°C Alcohol Tolerance: 10.0-12.0%	Lalemand Voss Kveik
	AL 102 Oslo	Позволяют получить чистый профиль лагера при высокой температуре брожения. Профиль вкуса/аромата: чистый, похожий на лагер вкус, без ожидаемых посторонних привкусов или фенолов при высоких температурах.	Attenuation: 76-86% Flocculation: Medium Temperature Range: 24-37°C	(RUS only)
	AL 103 LUTRA	Удивительно чистый с высокой скоростью ферментации при температуре 32°C. Штамм идеально подходит для варки еще более нейтрального и освежающего псевдолагера при более низких температурах, без времени на подготовку стартера, как у других лагерных дрожжей.	Flocculation: Medium-High Temperature Range: 20–35° C Attenuation: 75-82% Alcohol Tolerance: 15% ABV	(RUS only)
	AL 104 HORNINDAL	Удивительно уникальный норвежский квейк, смесь штаммов Hornindal производит тропический вкус и сложный аромат, который может проявляться как косточковые фрукты, ананас и сухофрукты, которые отлично дополнит хмель. Увеличьте интенсивность эфира за счет высокой температуры брожения. Оптимум брожения при температуре 90°F / 32°C или выше. Без фенола и без заметных сивушных масел даже при более высоких температурах.	Flocculation - High Attenuation - 75-82% Temperature Range -68–95° F (20–35° C) Diastatic -No Phenolic - No Alcohol Tolerance -16% ABV	OYL-091
	AL 105 ASP Kveik	"ASP Kveik" - уникальный симбиоз штаммов квейковых дрожжей, созданный для энтузиастов пивоварения, желающих достичь идеального баланса между легкостью лагерного стиля и экспрессивностью элей. Этот штамм способен произвести превосходное пиво даже в условиях, где нет доступа к холодильному оборудованию.	Flocculation: High Temperature Range: 25–32° C Attenuation: 72-80% Alcohol Tolerance: 13% ABV	ASP Yeast Exclusive(RUS only)
ПШЕНИЧНОЕ	AL 201 BAVARIAN WHEAT	Традиционный пшеничный штамм, происходящий из североевропейских пивоваренных традиций. Формирует выразительный профиль с нотами спелого банана, гвоздики и легкими цитрусовыми оттенками. Обеспечивает классическую кремовую текстуру и мягкое тело, характерное для пшеничных сортов. Оптимален для варки классических и темных вайценов, а также крепких пшеничных сортов с насыщенным ароматом.	Attenuation: 70-76% Flocculation: Low Temperature Range: 18-24°C	Lallemand Munich
	AL 202 Kansas ears	Чистый и универсальный штамм с мягким зерновым профилем и легкими фруктовыми оттенками. Обеспечивает нейтральный вкус с минимальными эфирами и фенолами, позволяя раскрыться хмелевому и солодовому характеру пива. Подходит для американских пшеничных элей,	Attenuation: 74-78% Flocculation: Medium Temperature Range: 14-22°C Alcohol Tolerance: Up to 10% ABV	WYEAST 1010
	AL 203 Weihenstephan	Для южно-немецкого Weissbier Является наиболее распространенным штаммом для «пшеничного» пива и идеально подходит для производства различных сортов пива верхового брожения с применением пшеничного солода. Легкие пряные нотки (гвоздика) сочетаются с фруктовыми ароматами (изоамилацетат и этилацетат). Банановый вкус хорошо ощутим, но не является доминирующим.	Flocculation: Medium Attenuation: 78-80% Temperature Range: 16-23°C	w68

<p>AL 204 BELGIAN WITBIER</p>	<p>Этот универсальный штамм дрожжей witbier можно использовать в различных бельгийских элях. Этот штамм производит сложный профиль вкуса, в котором доминируют пряные фенолы с низким и умеренным производством эфира. Это отличный выбор штамма, когда вы хотите, чтобы тонкий профиль гвоздики не был омрачен эфирами. Он будет бродить довольно сухим со слегка терпким послевкусием, которое дополняет использование овса, солодовой и несоленой пшеницы.</p>	<p>Alcohol Tolerance: 10-12% Flocculation: Medium Attenuation: 72-76% Temperature Range: 17-24°C</p> <p>WYEAST 3944</p>	
<p>AL 205 Hefeweizen Ale</p>	<p>Данный знаменитый немецкий штамм используется в производстве традиционных, настоящих пшеничных сортов. Даёт банановые и гвоздичные ноты, традиционно ассоциирующиеся с немецким пшеничным пивом, также делает напиток мутноватым, как того требует канон изготовления традиционного немецкого пива.</p>	<p>Attenuation: 72-76% Flocculation: Low Temperature Range: 20-22°C Alcohol Tolerance: Medium</p> <p>WLP 300</p>	
<p>БЕЛЬГИЯ</p>	<p>AL 301 Belgian Saison</p>	<p>Типичный бельгийский штамм для создания сложных, ароматных и легко пивных сортов. Дрожжи AL 301 придают пиву уникальные фруктовые и пряные нотки, включая цитрусовые, специи и слегка ферментированные ароматы, характерные для сезонных и бельгийских сортов. Обеспечивает высокую степень сбраживания и стабильную ферментацию, подходя для различных стилей, включая Saison и Biere de Garde</p>	<p>Attenuation: 78-85% Flocculation: Medium Temperature Range: 20-30°C</p>
	<p>AL 302 Belgian Strong Ale</p>	<p>Бельгийский темный крепкий эль, Бельгийский Дуббель, Бельгийский светлый эль, Бельгийский трипель, Saison Этот классический штамм дрожжей из региона Арденны в Бельгии, часто характеризую профиль как сушеный шалфей и черный молотый перец.</p>	<p>Alcohol Tolerance: 10-15% Flocculation: Medium Attenuation: 78-85% Temperature Range: 19-22°C</p> <p>WLP545</p>
	<p>AL 303 Farmhouse Ale</p>	<p>Этот штамм производит сложные эфиры, сбалансированные с земляными/пряными нотами. Слегка терпкий и сухой с перечным послевкусием. Идеальный штамм для сайзона. Этот штамм дрожжей был классифицирован как <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>diastaticus</i>. Этот штамм несет ген STA1</p>	<p>Alcohol Tolerance: 12% Flocculation: Medium Attenuation: 74-79% Temperature Range: 21-29°C</p> <p>WYEAST 3726</p>
	<p>AL 304 Bastogne Belgian Ale</p>	<p>Пивные дрожжи, которые производят сухое пиво со слегка кислым послевкусием. Обладает высокой толерантностью к алкоголю до 15% ABV, этот штамм отлично подходит для любых бельгийских стилей, начиная от столового пива и заканчивая темным крепким элем.</p>	<p>Alcohol Tolerance: 10-15% Flocculation: Medium Attenuation: 74-78% Temperature Range: 19-22°C</p> <p>WLP 510</p>
	<p>AL 305 Saison II</p>	<p>Штамм даёт земляные, перечные и пряные ноты. Придаёт напитку некоторую сладость. Для сезонных сортов повышенной плотности, при желании их слегка «осушить», можно рекомендовать добавление другого штамма дрожжей по достижении 75% уровня сбраживания</p>	<p>Temperature Range: 20-24°C Alcohol Tolerance: Medium Attenuation: 70%</p> <p>WLP 565</p>
	<p>AL 306 FRENCH SAISON</p>	<p>Универсальный штамм, который производит Сезонное пиво, а также другие бельгийские сорта пива, которые очень ароматные (Эфирные), острые, пряные и цитрусовые. Этот штамм подчеркивает применение специй и ароматического хмеля, с высокой степенью сбраживания, но оставляет неожиданный шелковистый и богатый вкус.</p>	<p>Flocculation Low Apparent Attenuation 77 - 83% Apparent ABV Tolerance 12% Temperature Range 65-77°F (18-25°C) Attenuation: 78-85%</p> <p>WYEAST 3711</p>
	<p>AL 307 Belgian Golden Ale</p>	<p>Этот штамм из восточной Фландрии является универсальным и может использоваться как для лёгких бельгийских элей, так и бельгийского пива высокой плотности (до 15% ABV). Во вкусовом профиле преобладают фенольные и фруктовые ноты.</p>	<p>Flocculation: Low Alcohol Tolerance: Very High (15%+) Temperature Range: 20-24°C (68-75°F)</p> <p>WLP 570</p>

AL 308	Belgian Ale Yeast	<p>Бельгийские Элевые Дрожжи - очень выразительный штамм производящий фенольные пряные ароматы с гвоздичными и перечными тонами. Имеет средне высокую толерантность к алкоголю и идеально подходит для многих классических бельгийских стилей, таких как saison, witbiers, blond ales и brown ales.</p> <p>Фенольные и пряные ароматы преобладают в профиле, но обладают меньшей фруктовостью, чем Монастырский Эль WLP500.</p>	<p>Attenuation: 78-85% Flocculation: Medium Alcohol Tolerance: High (10-15%) Temperature Range: 20-26°C</p> <p>WLP 550</p>	
AL 309	Trappist High Gravity	<p>Классический штамм для Бельгийских Дуббеля или Триппеля. Этот Аббатский штамм производит замечательный баланс сложных фруктовых и фенольных эфиров, что делает его также желательным для использования в других стилях Бельгийских элей. Дрожжи во время брожения всплывают вверх ферментера, поэтому рекомендуется дополнительное свободное пространство. Дрожжи работают в широком диапазоне температур.</p>	<p>Flocculation Medium Apparent Attenuation 74 - 78% Apparent ABV Tolerance 11 - 12% Temperature Range 64-78°F (18-26°C)</p> <p>WYEAST 3787</p>	
AL 310	Monastery Al	<p>Полученный на одной из немногих действующих траппистских пивоварен в мире, этот штамм даёт напитку выраженные фруктовые и сливовые ноты. Отличный штамм для получения пива высокой плотности, элей в бельгийском стиле, дуббелей и триппелей.</p>	<p>Attenuation: 75-80% Flocculation: Low to Medium Alcohol Tolerance: High (10-15%) Temperature Range: 18-22°C (65-72°F)</p> <p>WLP 500</p>	
ЛАГЕР	AL 402	Bohemian Lager	<p>Применение в стилях: Светлый Лагер, Пильзнер, Бок, Американский Эль, Все Лагеры, Янтарный Лагер, Темный Лагер, Янтарный Эль, Светлый (Пэйл) Эль</p> <p>Профиль: Этот тип дрожжей Carlsberg широко используемым для лагерного пива в мире. Этот штамм производит формирует солодовый профиль с некоторым эфирным характером и чистым финишем. Рекомендуется пауза для распада диацетила по окончании ферментации.</p>	<p>Alcohol Tolerance: 9% Flocculation: Medium Attenuation: 73-77% Temperature Range: 8-22°C</p> <p>WYEAST 2124</p>
	AL 403	Czech Budejovice	<p>Этот штамм производит сухие лагеры с низким содержанием диацетила.</p>	<p>Alcohol Tolerance: 6-10% Flocculation: Medium Attenuation: 70-75% Temperature Range: 10-13°C</p> <p>WLP 802</p>
	AL 404	Munich Helles	<p>Эти дрожжи помогают производить солодовый, но сбалансированный традиционный мюнхенский лагер. Отлично подходит для различных стилей лагера от Helles до Rauchbier</p>	<p>Alcohol Tolerance: 5-10% Flocculation: Medium Attenuation: 68-72% Temperature Range: 9-11°C</p> <p>WLP 860</p>
	AL 405	ASP Fast lager	<p>Уникальный штамм пивных дрожжей низового брожения от ASP Lab. Нейтральный профиль, образуют низкое содержание сероводорода (H₂S) и диацетила. Высокий диапазон температуры брожение, быстрый старт и короткий период лагерезации.</p>	<p>Attenuation: 81-85% Flocculation: High Temperature Range: 12-21°C (Optimum 12-14°C)</p> <p>ASP Yeast Exclusive</p>
	AL 406	California Common	<p>Уникальный штамм лагерных дрожжей, обладающий способностью бродить при температуре эля без посторонних нежелательных ароматов. Калифорнийские лагерные дрожжи производят чистые и легкий лагеры, эти дрожжи превосходны для производства чего угодно - от хмелевого пилснера до крепкого пива, подчеркивает солодовый и хмелевой профиль напитка.</p>	<p>Temperature Range: 15-22°C Attenuation: 77-82% Flocculation: 80%</p> <p>CML California Common(RUS only)</p>

AL 407	Классический штамм для пилзнеров от лучшего чешского производителя этого стиля. Вкус суховатый с солодовым финалом, штамм лучше всего подходит для производства пилзнеров по европейской традиции.	Attenuation: 72-77% Flocculation: Medium to High Alcohol Tolerance: 15%+ ABV Optimum Fermentation Temp: 6-8°C	WLP 800	
AL 409	Из Альп южной Баварии эти дрожжи производят пиво, которое хорошо сбалансировано между солодовым и хмелевым характером. Отличный солодовый профиль делает его подходящим для стилей Бок, Доппель Бок и Октоберфест. Очень универсальные лагерные дрожжи, они настолько хорошо сбалансированы, что приобрели огромную популярность для использования в классическом американском стиле Pilsners. Также хорошо для пива стиля Хеллес.	Attenuation: 70-76% Flocculation: Medium Alcohol Tolerance: 5-10% ABV Optimum Fermentation Temp: 4-8°C	WLP 833	
AL 410	Сделайте свой лагер еще вкуснее с помощью Lunar Crush, особого тропического штамма низового брожения серии Thiolized. Этот штамм дрожжей способен к биотрансформации предшественников тиолов из солода, хмеля, создавая новую волну фруктовости маракуйи, гуавы и новозеландского сорта винограда Совиньон блан. Это не типичные лагерные дрожжи — Lunar Crush, идеальный компаньон для сложных, хмелевых стилей или даже для создания чего-то совершенно нового.	Attenuation: 70-78% Flocculation: Medium Alcohol Tolerance: 9% ABV Optimum Fermentation Temp: 10-17°C	OYL-403	
ЭЛС	AL 501	Альтбир, Kölsch, Американское пшеничное или ржаное пиво, Верхового брожения дрожжи с низким формированием эфиров и широким диапазоном температур. Брожение при более высоких температурах может привести к легкому фруктовому аромату.	Alcohol Tolerance: 11% Flocculation: Low Attenuation: 73-77% Temperature Range: 13-20°C	WYEAST 1007
	AL 502	Данный дрожжевой штамм известен чистым и сбалансированным вкусом получаемых с его помощью напитков, а также возможностью использоваться для производства элей практически любого стиля. Подчеркивает аромат хмеля и является очень универсальным штаммом.	Temperature Range: 20-23°C Attenuation: 73-80% Flocculation: Medium	WLP001
	AL 503	Этот штамм специально разработан для создания сочных и ароматных сортов пива, таких как New England IPA. Он характеризуется выраженным фруктовым эфирным профилем, который усиливает хмелевые ароматы и способствует созданию сбалансированного пива. Дрожжи Juice способствуют получению насыщенных тропических нот, включая манго и ананас, добавляя дополнительное измерение к хмелевому букету вашего пива.	Temperature Range: 20-22°C Attenuation: 77-78% Flocculation: Medium	A 38
	AL 504	Штамм дрожжей, который отлично подходит для биттеров. Пиво после брожения на данном штамме имеет как правило, фруктовый профиль.	Alcohol Tolerance: 9% Flocculation: High Attenuation: 67-71% Temperature Range: 18-22°C	WYEAST 1968
	AL 505	Эти потрясающие универсальные дрожжи можно использовать практически для любого стиля пива. Он уникален тем, что подчеркивает солодовый, карамельный или фруктовый профиль пива	Alcohol Tolerance: 10% Flocculation: Low Attenuation: 74-76% Temperature Range: 16-21°C	WYEAST 1450
	AL 506	Barbarian производит эфиры характерные для фруктов, которые отлично работают в паре с цитрусовым хмелем. Barbarian даст вам то, что вам нужно для исключительно сбалансированного IPA.	Alcohol Tolerance: 10% Flocculation: Medium Attenuation: 73-74% Temperature Range: 17-21°C	A04

AL 508 Midland	Данный штамм сбраживает с высокой аттенуацией, высокой флокуляцией и имеет высокую толерантность к алкоголю.	Attenuation: 75.0% Flocculation: High Tolerance: High Temperature: 13.0 – 22.0°C	CML Midland(RUS only)
AL 509 BEÒIR	Дрожжи для шотландского и ирландского эля. Подходит для большого ассортимента элей, в том числе для cask conditioned ale.	Attenuation: 73-75% Temperature Range: 15-22°C (59-72°F) Alcohol Tolerance: 9%	CML BEÒIR(RUS only)
AL 510 English Ale	Классический штамм для ESB от одной из крупнейших независимых английских пивоварен. Данные дрожжи лучше всего подходят для элей в английском стиле, включая майлды, биттеры, портеры, и стауты в английском стиле. Пиво получается очень чистым с небольшой остаточной сладостью.	Flocculation: Very High Temperature: 18-20°C	WLP 002
AL 512 Kölsch II	Полученный в небольшом пабе Кёльна в Германии данный штамм прекрасно подходит для Кёльшей и Альтов. Хорош для лёгких сортов пива типа блондов и медовухи. Также как WLP001 подчеркивает хмелевые ноты. Небольшое количество сероводорода, выделяемое в процессе брожения, исчезнет по мере созревания эля, делая его чистым и придавая сходство с лагерным типом.	Fermentation (Optimum): 20°C Attenuation: 75% Flocculation: Medium	WLP 029
AL 513 Kölsch	является классическим штаммом для пива Кёльш, а также подходит для производства различных светлых элей. Придает пиву легкий фруктово-эфирный характер с низким содержанием амилового спирта. Может применяться для элей, в которых требуется получить очень чистый аромат.	Alcohol Tolerance: 10% ABV Temperature Range: 15-21°C	Weihenstepha n 177
AL 514 Irish Ale	Данные дрожжи родом из одной из старейших в мире пивоварен, знаменитых своими стаутами. Даёт небольшую диацетиловую ноту, сбалансированную лёгким фруктовым ароматом и чуть заметной сухостью и свежестью. Отлично подходит для ирландских элей, стаутов, портеров, красных и крайне интересных светлых элей.	Attenuation: 69-74% Flocculation: Medium to High Temperature: 18-20°C	WLP 004
AL 515 COSMIC PUNCH	THIOLIZED Увеличивает естественную способность дрожжей к биотрансформации соединений, содержащихся в солоде и хмеле, для высвобождения тиолов, которые вызывают ароматы грейпфрута, маракуйи и гуавы, напоминающие новозеландский совиный блан и хмель южного полушария.	High Attenuation 71-75% Temperature Range (18–24° C) Alcohol Tolerance 10% ABV	OYL 402
AL 516 Party Ale	THIOLIZED Процесс тиолизации повышает способность дрожжей высвободить тиолы, из солода и хмеля, для создания тропического характера, характерного для хмеля Южного полушария. Данный штамм добавит большое количество тиолов, что идеально подходит для переосмысления классических стилей IPA Западного побережья или создания уникального стиля, подчеркивающего тиоловый потенциал региональных хмелей и солода.	Temperature Range: 15- 23°C Attenuation: 73-80% Flocculation: Medium-Low Alcohol Tolerance: 11% ABV	OYL 404
AL 517 HELIO GAZER	THIOLIZED Ускоряет биотрансформацию тиолов до свободных тиолов, в 200 раз превышающих сенсорный порог, создавая сверхновую тропическую маракуйю и вкусы и ароматы. Даже в самых сочных IPA ожидайте стойкие ароматы гуавы и новозеландского совиного блан, а также излюбленную крепкую мутность его родительского штамма, British Ale V.	Flocculation High Attenuation 71-75% Temperature Range (18–23° C) Alcohol Tolerance 10% ABV	OYL 405

БРЕТТАНОМИЦЕТЫ	<p>AL 601 Brettanomyces bruxellensis</p>	<p>Vrai ("истинный" по-французски) <i>Brettanomyces bruxellensis</i> Trois. Данный штамм имеет яркий кислый профиль, с ароматом груши.</p>	<p>Alcohol Tolerance: 8-12% Flocculation: Low Temperature Range: 21-30°C</p>	<p>WLP 648(RUS only)</p>
	<p>AL 603 Brettanomyces II</p>	<p>Созданы для вторичного дображивания в кегах, бочках или бутылках. Дают всю гамму вкусов «диких» бреттовых дрожжей. Вырабатывают фенольные соединения, которые создают яркие сбалансированные освежающие фруктовые нотки (со специфическим тоном скотного двора, лошади, кожи). Эти дрожжи усваивают всю глюкозу, фруктозу, сахарозу, мальтозу и мальтотриозу. Вырабатывают в процессе ферментации фенольные соединения, а именно 4-этилгваякол и 4-этилфенол. Штамм дрожжей устойчив к высокой концентрации алколя и позволяет воспользоваться всеми преимуществами вторичного брожения, увеличивая сохранность пива, благодаря вырабатываемому алкоголю. Дрожжи вносят округлость и аромат зрелости в пиво, донасыщают углекислым газом, дают хорошее осаждение на дно бутылки или кеги и образуют приятную мутность при взбалтывании бутылки.</p>		
МИДЫ	<p>ML 701 MEAD YEAST</p>	<p>Данный штамм отлично подходит для производства медовухи . Бродильная активность высокая с небольшим пенообразованием и подходит для средних и сухих медовух. Данный штамм отлично подчеркивает медовый профиль, поэтому является хорошим выбором для традиционной сортовой медовухи.</p>	<p>Temperature Range: 12-30°C Alcohol Tolerance: 12%</p>	<p>CML MEAD(RUS only)</p>
БАКТЕРИИ	<p>AS 001. L. PLANTARUM</p>	<p>Сухая форма лактобактерий. Фасовка 11, 45 г. Метаболизм: Синтезируют глицерин и бутандиол-2,3, янтарную кислоту. Устойчивы к этанолу до 20 % Профиль: цитрусы, нейтральный профиль Сбраживание углеводов: Глюкоза, глюкозу, галактозу сахарозу, лактозу, раффинозу,ксилозу. Образует CO2 при гетероферментативном брожении: Толерантность к хмелю: 8-10 IBU</p>		<p>ASP STRAIN Exclusive(RUS only)</p>
	<p>AS 002 L. FERMENTUM</p>	<p>Сухая форма лактобактерий. Фасовка 11, 45 г. Метаболизм: Синтезируют этиловый спирт. Размножение происходит в широком диапазоне значений pH Профиль: цитрусы, тропические фрукты Сбраживание углеводов: глюкоза, галактоза, мальтоза Толерантность к хмелю: 6-8 IBU</p>		<p>ASP STRAIN Exclusive(RUS only)</p>
	<p>AS005 - P.FREUDENREIC HII</p>	<p><i>Propionibacterium freudenreichii</i> - это грамположительный вид молочных пробиотических бактерий, используется для производство фламандского красного эля. Жидкая форма</p>		<p>ASP STRAIN Exclusive(RUS only)</p>
СУХИЕ ДРОЖЖИ	<p>DY 3011. ALE Yeast</p>	<p>Данный дрожжевой штамм известен чистым и сбалансированным вкусом получаемых с его помощью напитков, а также возможностью использоваться для производства элей практически любого стиля. Подчеркивает аромат хмеля и является очень универсальным штаммом. Сушка дрожжей осуществляется по уникальной технологии с элементами активизирующие брожение</p>	<p>Attenuation: 76-78% Flocculation: High Temperature Range: 12-25°C Alcohol Tolerance: 9.5%</p>	<p>ASP Yeast Exclusive(RUS only)</p>
	<p>DY 4001(4011) Lager Yeast</p>	<p>Уникальный штамм пивных дрожжей низового брожения от ASP Lab. Нейтральный профиль, образуют низкое содержание сероводорода (H2S) и диацетила. Высокий диапазон температуры брожение, быстрый старт и короткий период лагерезации.</p>	<p>Attenuation: 81-85% Flocculation: High Temperature Range: 12-21°C Alcohol Tolerance: 8.5%</p>	<p>ASP Yeast Exclusive(RUS only)</p>

DY 2001
Wheat Yeast

Идеально подходят для пшеничного пива в немецком стиле. Данный штамм характеризуется быстрым стартом. Пряные ноты гвоздики и с сочетание изоамилацетата и этилацетата.

Attenuation: 72-82%
Flocculation: Low
Temperature Range: 16-26°C
Alcohol Tolerance: 8%

ASP Yeast
Exclusive (RUS
only)

DY 3022
Saison Yeast

Этот штамм специально разработан для пива в бельгийском стиле, таких как Saison, и демонстрирует высокую степень сбраживания. Дрожжи придают напитку комплексный аромат с нотками фруктов и специй, создавая уникальный вкусовой профиль. Благодаря высокой ферментационной активности и эффективному удалению диацетила, ASP LAB DY3022 помогает производить освежающее, сухое пиво с чистым и сбалансированным вкусом.

Fermentation Temperature:
18-28°C (Optimum 20-24°C)
Attenuation: High, up to 88%
Flocculation: Low
Alcohol Tolerance: 9.5%

ASP Yeast
Exclusive (RUS
only)

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%.

**FERMENTATION
TEMPERATURE RANGE:**
15–20°C. For a clean
profile, it is recommended
to maintain lower
temperatures.
ALCOHOL TOLERANCE:
Suitable for beverages
with an alcohol content of
up to 10%.

ASP Yeast
Exclusive (RUS
only)

БЛЕНДЫ

AL 701
Berliner
Weisse Blend

Смесь немецких дрожжей Weizen и бактерий рода Lactobacillus для создания легка терпкого, кислого пива в немецких традициях. Брожение может идти в течение месяца, чтобы пиво приобрело терпкий характер, что делает этот штамм идеальным для приготовления традиционного берлинер вайссе.

Temperature Range: 20-22°C
Attenuation: 73-80%
Flocculation: Medium

ASP Yeast
Exclusive (RUS
only)

AL 702 THIOLIZED
Tropicale Yeast
Blend

Это смесь штаммов дрожжей, которые были тщательно отобраны, чтобы способствовать высвобождению связанных тиоловых соединений за счет высокой ферментативной активности В-лиазы. Обеспечивая баланс тропических вкусов и ароматов, таких как маракуйя, грейпфрут и манго, этот блэнд идеально подходит для сочного, мутного IPA

Temperature Range: 17-23°C
Attenuation: 75-86%
Flocculation: Low

ASP Yeast
Exclusive (RUS
only)



Отсканируйте код, чтобы просмотреть наш
онлайн-каталог или посетить сайт asplab.ru

ООО "НПП АСП
ЛАБ"430034 Россия,
Республика Мордовия,
г. Саранск