



LIEVITI SECCHI

GOZDAWA

| Categoria | Descrizione | Tipo fermentazione | Temperatura ottimale di fermentazione °C | Attenuazione | Flocculazione | Alcool max | Cellule vive | Confezione |
|---|---|--------------------|--|--------------|---------------|------------|-------------------------|------------|
| BELGIAN FRUITY & SPICY ALE | Pepato con note terrose. Da il meglio nel range alto di temperatura, con pronunciato sentore di fenoli ed esteri fruttati e speziati. Indicato per Belgian Ales, Saison, Dubbel e Abbey. | ALTA | 20 – 26 | 72% | Bassa | 8,7% | >6x10 ⁹ /ml | 250g |
| CLASSIC BELGIAN WIT | Attenuante e delicato, enfatizza le spezie e la crosta di pane data dal frumento. Moderatamente fruttato e pepato. E' IL MUST per WIT/BLANCHE bier. | ALTA | 20 – 24 | 78% | Medio / Bassa | 6,8% | >2x10 ⁷ /ml | 250g |
| BELGIAN TRAPPIST ALE YEAST "ROCHEFORT" NEW | Originario della famosa abbazia belga, ceppo utilizzato per un'ampia gamma di Belgian Ale. Adatto per mosti ad elevato grado Plato, lievito con sentore di esteri frutti di bosco. | ALTA | 18 – 24 | 77% | Media | 12,2% | >6x10 ⁹ /ml | 500g |
| CZECH PILSNER 18 | Classico lievito a bassa per Czech Lager. Meno attenuante e dall'aroma più complesso rispetto ai corrispondenti tedeschi. Lascia un lieve accenno di diacetile. | BASSA | 12 – 14 | 79% | Alta | 6,9% | >9x10 ⁹ /ml | 500g |
| BAVARIAN WEIZEN 11 | Classicissimo per Weiss/Weizen. Chiodi di garofano ed esteri fruttati sono il suo DNA. Enfaticizzazione degli esteri fruttati (isoamilacetato / brimse) con T > 24C° | ALTA | 20 – 26 | 75% | Bassa | 7,7% | >5x10 ⁷ /ml | 500g |
| ALE "NOTTY" | Antico lievito ALE di Nottingham assai versatile. Neutro, equilibrato, pulito, che racchiude in se l'anima English. Molto molto neutro con T < 18°C. | ALTA | 15 – 22 | 85% | Alta | 14,0% | >7x10 ⁹ /ml | 500g |
| BRITISH ALE 04 "WITHBREAD" | Famoso ceppo UK adatto ai svariati stili britannici. E' l'alter ego dell' S04 e del 1099. | ALTA | 16 – 19 | 75% | Alta | 10,0% | >7x10 ⁹ /ml | 500g |
| OLD GERMAN ALT BIER | Ad hoc per la birra di Düsseldorf. Attenuante, bilanciato, delicato, contenuti esteri fruttati. | ALTA | 15 – 20 | 80% | Alta | 6,9% | >2x10 ⁷ /ml | 250g |
| PURE ALE 7 | Ceppo universale e ben bilanciato. Sopra i 20°C enfatizza la presenza di esteri. | ALTA | 16 – 32 | 73% | Alta | 11,0% | >7x10 ⁹ /g | 500g |
| REAL SCOTLAND ALE YEAST 11 NEW | Tradizionale della birra scozzese tipica di Alloa, adatto per le vere Ale popolari, corpose e dal gusto classico. | ALTA | 15 – 22 | 72% | Medio/Alta | 5,5% | >6,5x10 ⁹ /g | 500g |
| US WEST COAST "CHICO" | Lievito che ha fatto la storia della craft beer americana. Chico infatti è la città californiana dove sorge Sierra Nevada Brewery, e così Ken Grossman decise di chiamare il suo lievito selezionato. Versatile ed affidabile, neutro e pulito, fermenta molto velocemente. | ALTA | 17 – 19 | 81% | Media | 7,4% | >7x10 ⁹ /g | 500g |
| US EAST COAST 01 "CONAN" NEW | Il più famoso nella costa orientale USA, utilizzato nelle nuove birre americane con esteri fruttati. Caratteristico aroma di frutta tropicale. Adatto per mosti ad alta densità, buona attenuazione e flocculazione media. | ALTA | 16 – 22 | 78% | Media | 11,0% | >6,5x10 ⁹ /g | 500g |
| VLB RH | Lievito tedesco a bassa dell'università della birra VLB di Berlino. Aroma leggermente fruttato. AKA S-23. | BASSA | 12 – 14 | 82% | Alta | 8,5% | >9x10 ⁹ /g | 500g |
| W34/70 | Classicissimo e più popolare lievito tedesco a bassa fermentazione. Ha un'eccellente sedimentazione e riduzione del diacetile. Molto pulito. | BASSA | 11 – 14 | 85% | Alta | 10,0% | >7x10 ⁹ /g | 500g |
| PORTER&KVASS | Ceppo di lievito utilizzato per le birre ad alta fermentazione, soprattutto per birre più scure e forti (come Porters, Kvass). La fermentazione tende ad essere più lenta con una buona flocculazione. | ALTA | 22 – 26 | 72% | Alta | 8,8% | >7x10 ⁹ /g | 500g |
| FRENCH CIDER G1 | Ceppo di lievito per sidro francese | ALTA | 22 – 26 | 78% | Alta | 9,0% | >5x10 ⁹ /g | 250g |