

Lieviti freschi e metabolicamente attivi per birra

NOME CEPPO	TIPOLOGIA	ATTENUAZIONE (%)	TEMPERATURA DI UTILIZZO (°C)	TOLLERANZA ALL'ALCOOL (%)	FLOCCULAZIONE	DESCRIZIONE
AMERICAN ALE I	AA	73-80	18-22	10-15	Media	Popolare lievito che si adatta ad innumerevoli stili. Versatile, affidabile e neutro (basso livello di esteri). Il profilo pulito in un ampio spettro di temperature accentua il carattere del luppolo. Può lasciare la birra velata.
AMERICAN ALE II	AA	76-83	18-20	15	Medio-Alta	Lievito neutro dalla bassa produzione di esteri. L'ottima attenuazione produce birre secche che accentuano l'amaro e la componente luppolata. L'elevata tolleranza all'alcool rende questo lievito ideale per la produzione di birre ad elevata gradazione alcolica (Double IPA e Barleywine). Più veloce e flocculante dell'American Ale I.
VERMONT ALE	AA/BrA	72-78	18-23	10	Medio-Bassa	Dal nord-est degli USA il lievito distintivo delle New England IPA. Produce esteri fruttati (pesca e agrumi) che complementano e amplificano gli aromi di birre massicciamente luppolate. Perfetto per IPA succose.
BRITISH ALE I	BrA	73-75	18-22	10	Media	Lievito che mette in evidenza sia la componente maltata che quella luppolata creando una birra ben bilanciata. Profilo neutro e buona attenuazione.
BRITISH ALE II	BrA	71-75	18-23	10	Alta	Lievito che dona alla birra un equilibrato profilo britannico delicatamente fruttato. Interagisce in maniera fantastica con la componente maltata e luppolata lasciando una leggera dolcezza residua. Indicato non solo per stili anglosassoni, ma anche per IPA moderne (Juicy IPA e New England IPA) di cui enfatizza la componente fruttata apportata dal luppolo.
SCOTTISH ALE	BrA	70-75	18-22	10	Media	Lievito molto versatile ideale per birre ad alta fermentazione di stampo anglosassone in cui il malto domina la scena. Neutro e pulito a basse temperature, produce note fruttate all'aumentare della temperatura di fermentazione.
IRISH ALE	BrA	71-75	16-22	12	Media	Lievito versatile che trova la sua massima espressione nella fermentazione di mosti scuri. Gli esteri prodotti sono funzione della temperatura: fruttato leggero nella parte bassa dello spettro di fermentazione, più complesso ed intenso nella parte alta.
GERMAN ALE	CA	72-78	18-20	10	Media	Tipico lievito per produzione di birre tedesche ad alta fermentazione come le tradizionali Kölsch e Altbier. Il profilo pulito, fresco e leggermente fruttato supporta le delicate note maltate e luppolate. Buona flocculazione.
HEFEWEIZEN ALE I	CA	72-78	18-20	10	Bassa	Uno dei lieviti più utilizzati per la produzione di birre di frumento tedesche (Weissbier). Produce un complesso profilo fruttato con note di banana e frutta bianca che complementano perfettamente la componente speziata dalle classiche note di chiodo di garofano e leggera vaniglia. Lievito dalla bassa flocculazione che rimane a lungo in sospensione. Note sulfuree svaniscono durante la maturazione. Identificato come <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>diastaticus</i> .
BELGIAN ALE I	BA	74-80	18-25	12	Media	Lievito vigoroso dal profilo perfettamente bilanciato tra complessi ma eleganti esteri fruttati e delicati fenoli. Ideale per produzione di birre trappiste (Dubbel e Tripel), ma versatile al punto da poter essere utilizzato per la birrificazione di diversi stili di stampo belga. Buona flocculazione e utilizzabile in un ampio spettro di temperature.

AA: American Ale; **BrA:** British Ale; **CA:** Continental Ale; **BA:** Belgian Ale; **L:** Lager

Lieviti freschi e metabolicamente attivi per birra

NOME CEPPO	TIPOLOGIA	ATTENUAZIONE (%)	TEMPERATURA DI UTILIZZO (°C)	TOLLERANZA ALL'ALCOOL (%)	FLOCCULAZIONE	DESCRIZIONE
BELGIAN ALE II	BA	72-76	18-24	12	Alta	Lievito belga che produce un piacevole profilo fenolico a cui si affianca una componente fruttata, la cui intensità e complessità aumentano con la temperatura di fermentazione. Ottimo flocculatore, lascia la birra limpida. Estremamente versatile.
BELGIAN ALE III	BA	73-77	18-24	14	Media	Lievito belga dal profilo insolitamente pulito che accentua il complesso carattere maltato ed etilico in birre ad elevata la gradazione alcolica. Aumentando la temperatura di fermentazione o la densità del mosto produce note di frutta secca.
FRENCH SAISON	BA	77-83	18-25	12	Bassa	Lievito molto versatile utilizzato sia per la produzione di saison che altre birre in stile belga. Grande attenuatore che produce birre molto secche, ma non eccessivamente esili, con un buon bilanciamento tra note fruttate (agrumi) e leggermente speziate (pepe nero). Si sposa perfettamente con luppoli molto aromatici e spezie. Identificato come <i>Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus</i> .
BELGIAN SAISON	BA	76-80	21-35	12	Bassa	Il re dei lieviti saison. La difficoltà nel domarlo è solo pari al fantastico profilo rustico e complesso, caratterizzato da note speziate, terrose e delicatamente fruttate. Produce un finale secco e acidulo. Questo ceppo predilige elevate temperature (anche sopra i 30°C) che aiutano ad evitare il tipico rallentamento dell'attenuazione nella seconda metà della fermentazione. Identificato come <i>Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus</i> .
WIT ALE	BA	74-80	16-24	10	Medio-Bassa	Lievito che dimostra una buona versatilità per produzione di birre belghe leggere e beverine, incluse birre di frumento (Witbier). Dona un profilo complesso fenolico che complementa al meglio la delicata componente fruttata derivata dal lievito o da aggiunte di frutta e spezie. Ottima attenuazione con finale secco e leggermente acidulo.
ENIGMA ALE	BA	82-90	20-26	8-12	Bassa	Lievito enigmatico che produce delicate note tropicali (mango e ananas) e un finale leggermente acidulo. Perfetto complemento per moderne birre luppolate. Alte temperature di fermentazione intensificano la componente tropicale degli esteri. Bassa flocculazione. Identificato come <i>Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus</i> .
GERMAN LAGER I	L	75-80	10-13	10	Medio-Alta	Il lievito lager più usato al mondo. Adatto alla produzione di qualsiasi stile a bassa fermentazione. Molto pulito, produce un caratteristico profilo maltato e accentua il carattere del luppolo. A temperature più elevate dona leggere note fruttate. Consigliata sosta per favorire il riassorbimento del diacetile.
GERMAN LAGER II	L	70-76	9-13	10	Media	Versatile lievito bavarese, produce birre pulite e perfettamente bilanciate, mettendo in evidenza un carattere maltato complesso e rotondo ideale per la produzione di bock, doppelbock, Oktoberfest lager e helles. Consigliata sosta per favorire il riassorbimento del diacetile.
GERMAN LAGER III	L	70-76	10-13	10	Medio-Alta	Lievito a bassa fermentazione che produce birre rotonde e morbide dal complesso profilo maltato. Può produrre leggere note sulfuree. Eccellente per birre in stile bavarese. Consigliata sosta per favorire il riassorbimento del diacetile.

AA: American Ale; **BrA:** British Ale; **CA:** Continental Ale; **BA:** Belgian Ale; **L:** Lager