



HOUSE ALE™ HIGH PERFORMANCE ALE YEAST

ハウスエール ハイパフォーマンスエールイースト

特 長

LalBrew House Ale™は、極めて高速かつクリーンな発酵パフォーマンスの次世代酵母株であり、醸造家の多様なニーズに応えられる万能なハウスイーストです。この酵母株は、Lallemand社のパートナー企業である Escarpment Labs (カナダ、オンタリオ州) によって選抜され、発酵の高速化、熟成期間の短縮、高いストレス耐性、優れた再利用性、そしてアセトアルデヒドやジアセチルなどのオフフレーバーの迅速な代謝によって、ハイパフォーマンスな醸造を実現させます。

House Aleはニュートラルなアロマ特性のため、IPA、ブロンドエール、スタウトなど、幅広いビアスタイルに適しています。



微生物学的特性

Saccharomyces cerevisiae (上面発酵酵母)

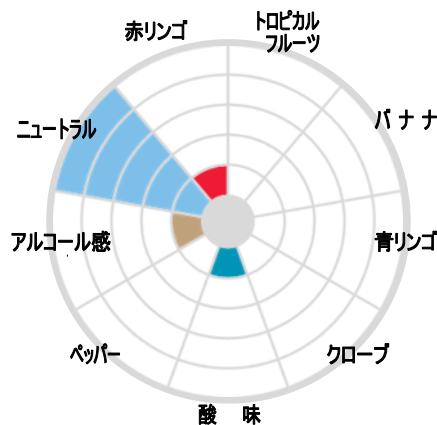


醸造特性

- ラルマン社 発酵試験結果
(条件: ラルマン社標準麦汁 / 発酵温度 20℃)
- ・ 旺盛な発酵により、3-4日以内に発酵完了。



菌株特性



ビアスタイル

汎用性は高く、アメリカンIPA、ブロンドエール、スタウト、ペールエール、サイダー、ハードセルツァー等に

アロマ

ニュートラル

発酵度

78~86%

凝集性

中庸



発酵温度帯

16~22℃

アルコール耐性

ABV 14%



投入量

50~100g / 100L

※ 初期比重や設備条件等によって要調整



保管

湿気を避け、4℃以下で保管

Copyright 2025 セティ株式会社

本資料を無断で複写・転載する事を固く禁じます。本資料は研究・開発用です。

2025.12