



LONA™ LOW ALCOHOL HYBRID YEAST

ロナ 微アルコールハイブリッドイースト

特 長

LalBrew™ LoNa™ (ロナ) は、
微アルコールビール/ビールテイスト飲料(アルコール度数1%未満)製造に理想的な非マルトース代謝のハイブリッド酵母です。マルトースやマルトトリオースを資化せず、非常に低く発酵度を抑えられます。
エールビール同様のクリーンでニュートラルなアロマ特性、フェノールフレーバーはなく、麦汁様フレーバーに寄与するアルデヒドも大幅に低減します。
さらに、硫黄系オフフレーバーも産生せず、モルトやホップのフレーバーが際立ちます。
LoNa™ で醸造する場合は、充填後の再発酵を防ぎ、品質の変化を防ぐために低温殺菌が必要です。



微生物学的特性

Saccharomyces cerevisiae (上面発酵酵母)

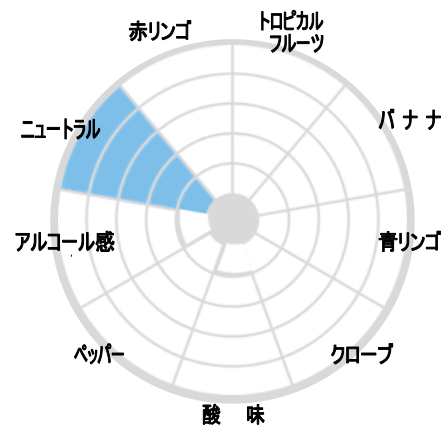


醸造特性

- ラルマン社 発酵試験結果
(条件: ラルマン社標準麦汁(8プラト度) / 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



ピースタイル

微アルコールビール、ビールテイスト飲料

アロマ

クリーン、ニュートラル、POFおよびサルファー無、麦汁様フレーバー無~僅か

発酵度

16~20%

凝集性

中庸



発酵温度帯

20~25℃



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