



# NOVALAGER

## MODERN HYBRID LAGER YEAST

ノヴァラガー モダンハイブリッドラガー酵母

### 特 長

LalBrew™ NovaLager (ノヴァラガー) は、明瞭なフレーバー特性と優れた発酵性能を備えたクリーンなラガーを生産するために選抜された全く新しい系統のハイブリッド下面発酵 *Saccharomyces pastorianus* です。

高速発酵、高発酵度、高い凝集性の特性を備えたラガー醸造に理想的な菌株です。

幅広い発酵温度帯において非常にクリーンでありながら、かすかなエステルも表現します。産生するβ-グルコシダーゼによるバイオトランスフォーメーションはホップフレーバーとアロマを強調させます。本製品はLallemand社提携のもと Renaissance Bioscience Corpの研究開発により実現しました。

**NovaLager** は伝統的かつ非遺伝子組換技術により作出された *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces eubayanus* の交配株で、既存の *Saccharomyces pastorianus* 系統とは明確に異なる全く新規のラガーイーストです。

VDK/ダイアセチル低産生かつUC Davisの特許技術採用によりオフフレーバーのH<sub>2</sub>S(硫化水素)を産生しないため、ラガー製造に伴う熟成期間の短縮が期待されます。



### 微生物学的特性

*Saccharomyces pastorianus* (下面発酵酵母)

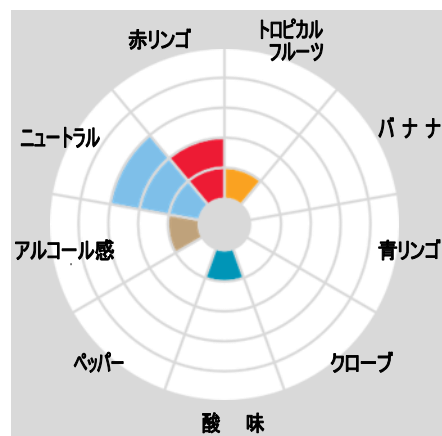


### 醸造特性

- 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 12℃)
- ・ 旺盛な発酵により、6日以内に発酵完了。



### 菌株特性



**ビアスタイル**  
ラガー

#### アロマ

クリーン、エステル低～中庸、サルファー無

#### 発酵度

78～84%

#### 凝集性

高



#### 発酵温度帯

10～20℃

#### アルコール耐性

ABV 13%



#### 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 2020 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。  
2022.10