



# LALBREW™ FARMHOUSE HYBRID SAISON-STYLE YEAST

ファームハウス ハイブリッドセゾンスタイル酵母

## 特 長

LalBrew™ ファームハウスは、セゾンスタイルおよびファームスタイルビア向けに選抜されたnon-diastaticのハイブリッドイーストです。

バンクーバーのRenaissance Yeast社によって本製品は開発され、最も先進的な菌株育種技術が採用されています。当研究チームは、クラシカルかつ非遺伝子組換え的手法を用い、セゾンイーストのdiastatic活性を担うSTA1(グルコアミラーゼ遺伝子)を除去しつつ、ドライセゾンを醸造するための通常の糖質資化能は維持させました。

また、カリフォルニア大学 Davis校の特許技術も利用されており、硫黄系オフフレーバーが産生されず、セゾンイーストのアロマ特性は強調されます。



### 微生物学的特性

*Saccharomyces cerevisiae* (上面発酵酵母)

### ビアスタイル

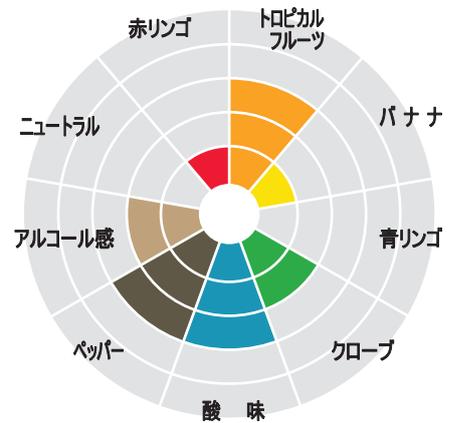
低い凝集性と高い発酵度のため、ファームハウススタイルエールに好適です



### 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、5日以内に発酵完了。

## 菌株特性



### ビアスタイル

ファームハウススタイルエール

### アロマ

クローブ、ペッパー、フルーツの上立ち

### 発酵度

高

### 凝集性

低

### 発酵温度帯

20~30℃

### 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