



POMONA™ MODERN HYBRID IPA YEAST

ポモナ モダンIPAハイブリッドイースト

特 長

LalBrew™ Pomona™ (ポモナ) は、ホップの効いたビールの風味と発酵性能のために選ばれたハイブリッド酵母です。
“果物の女神”にちなんで名付けられたPomona™ は、桃、柑橘類、トロピカルフルーツの香りがする、独特でジューシーな風味を生み出します。
この菌株は、当社のパートナーであるEscarment Laboratories社（カナダ）が、高度な酵母育種と、高アルコール度数とホップを多用した IPA発酵における適応型実験室進化を使用して開発しました。
その結果、フルーティーでストレス耐性があり、モダンIPAsスタイルのバイオトランスフォーメーションと濁りを高める菌株が生まれました。



微生物学的特性

Saccharomyces cerevisiae (上面発酵酵母)



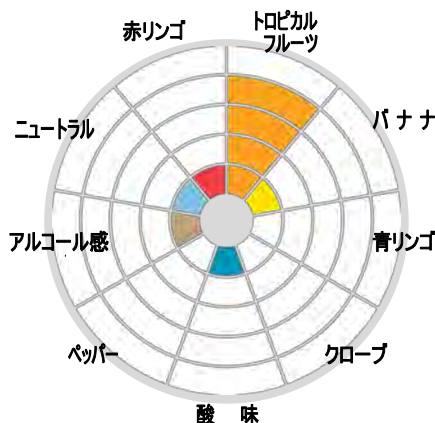
醸 造 特 性

■ 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、4-5日以内に発酵完了。



菌株特性



ビアスタイル

ホップフォアードビール

アロマ

ピーチ、シトラス、トロピカルフルーツ

発酵度

75~84%

凝集性

中庸

発酵温度帯

18~22℃



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 2024 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。

2024.06