



VOSS KVEIK ALE YEAST

フォス クヴィークエール酵母

特 長

Kveik (クヴィーク) は、

ノルウェーの言葉で酵母を意味します。現地のファームハウス慣習により、乾燥、保存、継代されてきました。オリジナルかつ伝統的なドライイーストと言えます。

Voss (フォス) は、

- 発酵温度帯は25～40℃と広く、至適温度帯は35～40℃と高めです。
発酵は非常に早く、2～3日間で典型的な発酵度に到達します。
- フレーバープロファイルは、発酵温度帯の範囲であれば一貫しています。
ニュートラルですが、ほのかにオレンジやその他柑橘系フルーツの上立香が感じられます。
- 凝集性は大変高く、ろ過や助剤なしで、クリアなビールに仕上げられます。



微生物学的特性

Saccharomyces cerevisiae (上面発酵酵母)



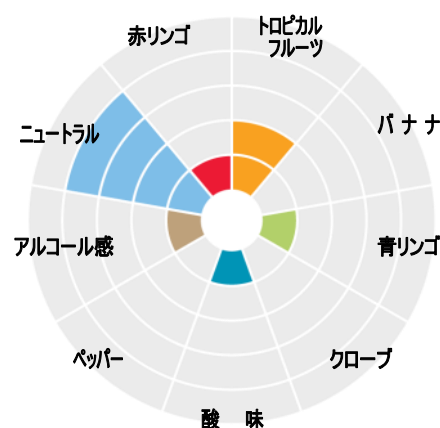
醸 造 特 性

- ラルマン社 発酵試験結果 (条件: ラルマン社標準麦汁)
- ・ 発酵温度により、発酵完了までの日数が異なります。

40℃	➡	2日以内
30℃	➡	4日以内
25℃	➡	7日以内



菌株特性



ビアスタイル

クヴィーク、ノルウェー・ジャンファームハウスエール、Fast-fermented neutral ales

アロマ

比較的中庸から高温で、適度に穏やかなオレンジや柑橘系の上立香

発酵度

中庸～高

凝集性

非常に高



発酵温度帯

25～40℃ (至適温度帯: 35～40℃)



アルコール耐性

ABV 12%



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