Dane aktualne na dzień: 09-11-2026 13:50

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-do-piw-szampanskich-cydrow-oraz-refermentacji-lalbrew-cbc1-11-g-p-1528.html



Drożdże do piw szampańskich, cydrów oraz refermentacji Lalbrew CBC1 11 g

Cena	**21,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**1528**
Producent	**Lallemand**

Opis produktu

CBC-1 Cask & Bottle Conditioning Yeast

CBC-1 to szczep wyizolowany specjalnie na potrzeby przeprowadzania refermentacji w butelkach gotowego piwa. Szczep ten, dzięki wyjątkowej odporności na ciśnienie oraz zawartość alkoholu w piwie, jest zdolny do przeprowadzania powtórnej fermentacji w butelkach lub beczkach. Zachowuje neutralny profil refermentowanego piwa. Po zakończonej fermentacji drożdże tworzą na dnie zbiornika cienką, zbitą warstwę. Do refermentacji zaleca się użycie cukru w postaci glukozy.

Ponadto, szczep może być użyty do fermentowania piw szampańskich, owocowych, cydrów, miodów pitnych i hard seltzer'ów.

CBC-1 to drożdże posiadające cechę “killerfactor”. Oznacza to, że drożdże produkują białko toksyczne dla innych szczepów drożdży. Większość szczepów piwnych jest wrażliwa na tę cechę, co powoduje że ich rozwój może być zahamowany w obecności drożdży CBC-1. Cecha ta jest pozytywna kiedy celowo prowadzimy fermentację z użyciem tego szczepu. Należy pamiętać, że po użyciu tego szczepu drożdży, zalecana jest dodatkowa procedura mycia i dezynfekcji sprzętu, aby uniknąć przypadkowego zakażenia kolejnych piw.

Zalecana temperatura fermentacji : 20°C do 30°C
Tolerancja na alkohol : do 12-14% przy refermentacji, 18% dla cydrów, miodów pitnych, hard seltzer

Czas refermenatcji - refermentacja może być zakończona w ciągu dwóch tygodni w zalecanej temperaturze.

Uwagi : CBC-1 zawierają wystarczający zapas węglowodanów oraz nienasyconych kwasów tłuszczowych do przeprowadzenia podziału komórek. Zazwyczaj jest to jeden podział w butelce.