Dane aktualne na dzień: 13-11-2026 16:45

Link do produktu: https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-thiol-unleashed-whc-lab-11g-p-2633.html



Drożdże górnej fermentacji THIOL UNLEASHED WHC Lab 11g

Cena	**25,99 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**3 dni**
Producent	**WHC Lab**

Opis produktu

WHC Lab Thiol Unleashed

WHC Lab Thiol Unleashed to hybrydowy szczep drożdży piwowarskich *Saccharomyces cerevisiae*, wyselekcjonowany pod kątem zdolności do uwalniania tioli aromatycznych podczas fermentacji. Drożdże nie są modyfikowane genetycznie (non-GMO).

Dzięki zdolności do przekształcania prekursorów tioli obecnych w słodzie i chmielu w aktywne związki aromatyczne, szczep pozwala uzyskać intensywny profil owocowy, z wyraźnymi nutami **owoców tropikalnych, cytrusów i marakui**.

Thiol Unleashed doskonale sprawdza się w nowoczesnych, intensywnie aromatycznych stylach piwa, w których istotną rolę odgrywa profil chmielowy i owocowy charakter fermentacji.

Opakowanie 11 g przeznaczone jest do zastosowań w piwowarstwie domowym.

Dlaczego warto wybrać Thiol Unleashed?

Uwalnianie tioli aromatycznych

Szczep charakteryzuje się zdolnością do uwalniania lotnych tioli z ich niearomatycznych prekursorów obecnych w surowcach piwowarskich.

W trakcie fermentacji drożdże mogą zwiększać intensywność aromatów kojarzonych z owocami tropikalnymi, marakują i cytrusami, wzbogacając profil sensoryczny piwa.

Intensywny i złożony profil aromatyczny

Dzięki aktywności drożdży możliwe jest uzyskanie wyrazistego aromatu owocowego, bez konieczności polegania wyłącznie na intensywnym chmieleniu na zimno.

Powtarzalność efektów fermentacji

Wyselekcjonowane właściwości szczepu sprzyjają uzyskiwaniu powtarzalnego profilu aromatycznego, pod warunkiem zachowania odpowiednich parametrów fermentacji i dostępności prekursorów tioli w brzeczce.

Możliwość fermentacji mocniejszych piw

Tolerancja alkoholu do 13% obj. pozwala na wykorzystanie szczepu również w piwach o wyższym ekstrakcie początkowym.

Zastosowanie

Thiol Unleashed polecany jest szczególnie do nowoczesnych stylów piwa, takich jak:

- Hazy IPA / New England IPA

- American IPA
- Session IPA
- Pale Ale
- inne piwa, w których pożądany jest intensywny aromat owoców tropikalnych i cytrusów.

Drożdże najlepiej sprawdzą się u piwowarów, którzy mają możliwość kontrolowania temperatury fermentacji i chcą świadomie kształtować profil aromatyczny piwa.

Charakterystyka

- **Szczep:** hybrydowy *Saccharomyces cerevisiae*
- **Postać:** drożdże suszone
- **Stopień odfermentowania:** 74–80%
- **Zalecana temperatura fermentacji:** 18–22°C
- **Tolerancja alkoholu:** do 13% obj.
- **Dawkowanie:** 0,5–1 g/l
- **Zapotrzebowanie na azot:** średnie
- **GMO:** nie
- **Masa netto:** 11 g

Sposób stosowania

Drożdże należy stosować zgodnie z zaleceniami producenta, w dawce **0,5–1 g na litr brzeczki**.

Zalecana temperatura fermentacji wynosi **18–22°C**.

Dla uzyskania intensywnego profilu tiolowego istotna jest nie tylko odpowiednia fermentacja, ale również obecność prekursorów tioli w brzeczce, pochodzących m.in. ze słodu i chmielu.