



SZERETNE SAVANYÚ SÖRT KÉSZÍTENI?

A SAVANYÚ SÖRÖKET ÉS A VAD SÖRÖKET JOBBAN FŐZZÜK!

A **FERMO Brew Acid** tökéletes megoldás izgalmas savanyú sörök készítésére tökéletes stílusjegyekkel, anélkül, hogy fennállna a keresztzennyeződés veszélye.

A **savanyú söröknek** hosszú és gazdag története van. Valójában, amikor több száz évvel ezelőtt elkezdődött a sörgyártás, sok sör savanyú volt, mivel baktériumokat tartalmazott (természetesen jelen vannak a környezetben), amelyek megadták az ital jellegzetes savanyú ízét. Mindegyik savanyú stílus szorosan kapcsolódik a születési helyekhez, a belga Lambic-tól és a Flanders Red Ale-től a német Gose-ig és a Berliner Weisse-ig, egészen sok más, spontán erjesztéssel előállított hagyományos európai stílusig.

Hagyományosan ezeket a söröket tejsavbaktériumok, *Lactobacillus* és *Pediococcus* spontán erjesztésével, és más mikroorganizmusok, például a *Saccharomyces* és a *Brettanomyces* által okozott komplex módosítások révén állítják elő. Ezen élő baktériumok és organizmusok mindegyike sajátos szerepet játszik a savanyú sörök változatos és összetett ízprofiljának kialakításában.



A savanyú sörök újbóli felfedezése

Az elmúlt években a savanyú sörök újjászülettek, a sörfőzők és a sörivők egyaránt újra felfedezték őket. A modern receptek más és jellegzetes profilt kínálnak a hagyományosabb stílusokhoz képest, és ezeknek az egyedi és változatos ízeknek köszönhető, hogy a savanyú sörök népszerűsége jelentősen megnőtt.

Ez az újjáéledés ahhoz kapcsolódik, hogy a sör gyártók folyamatosan keresik a népszerű sörstílusok új variációit, amelyek megtartják a Sour stílusok természetes savas vagy fanyar, de néha kevésbé csípős ízzel. Ez a gondosan kiválasztott mikroorganizmusok (tejsavbaktériumok és élesztők) által vezérelt fermentációs folyamatnak köszönhető, amely végül alacsonyabb savasságot eredményez, lágyabb fenolos és ecetsavas jegyekkel.

FERMO Brew Acid: speciális élesztő Sour Beer-hez

A savanyú sörök tejsavas erjesztése egy sor speciális megoldást igényel. A **FERMO Brew Acid** egy élesztő, amelyet tejsavas baktériumok helyett használnak a sörlé savanyítási folyamatában. A Dijoni Egyetem által spontán fermentációból izolált *Lachancea thermotolerans* fajhoz tartozik. Különlegessége abban rejlik, hogy a sörlé monoszacharidjait tejsavvá alakítja. Az eredmény egy rendkívül kellemes és kiegyensúlyozott sör, kerek és frissítő savassággal (pH tipikusan 3,5 vagy alatta), a klasszikus fermentációs aromák vagy a tiszta érzékszervi profil veszélyeztetése nélkül.



Melyek a FERMO Brew Acid használatának előnyei?

A **FERMO Brew Acid** segítségével nem csak savanyú sörök készíthetők rövid idő alatt, de számos haszonnal és előnnyel is jár:

- 1 Nagyon könnyen használható, és úgy kell kezelni, mint a normál aktív száraz élesztőt. Csak ügyeljen arra, hogy folyamatosan mérje a pH-értéket, hogy figyelemmel kísérje a savasodást a fermentációs folyamat során.
- 2 Természetéből adódóan drasztikusan csökkenti a keresztszennyeződés kockázatát, amely nem egy baktérium, amely romláshoz vezethet, és nem is *Brett* törzs. Tehát nincs szükség külön felszerelésre vagy speciális fertőtlenítési tevékenységekre az előállításához.
- 3 Bármilyen **FERMO Brew Acid** maradvány jelenléte a berendezésen nem tud növekedni a hagyományos sörélesztő (*S. cerevisiae*) jelenlétében, így a következő tételek nem szennyeződnek.
- 4 Könnyű pH-szabályozást tesz lehetővé. A **FERMO Brew Acid** élesztővel a pH fokozatosan csökken, így könnyebbé téve a pH-érték nyomon követését és megtalálni a megfelelő időpontot a kiválasztott élesztő hozzáadásához az erjesztéshez.
- 5 Széles hőmérsékleti tartományban, 11 és 25°C között erjeszt, fanyar és csípős jegyek előállítása nélkül.

A könnyű használhatóság a **FERMO Brew Acid** egyik fő előnye, amint azt fentebb már kiemeltük. Szükség szerint a sörlé dúsítható a **Fermoplus Fruity** vagy a **Fermoplus Fragrance** tápanyagokkal. Kezdetben az erjedés nem lesz túl intenzív, ezért javasoljuk a folyamat nyomon követését a pH-csökkenés mérésével.

Ha a pH-érték 0,3-mal magasabb a kívántnál, a második törzset be lehet vinni a savasodási tevékenység leállítására és az azt követő alkoholos fermentáció folytatására. Például, ha 3,5-ös végső pH-értéket kívánunk elérni, az ideális szint az előzetesen kiválasztott sörélesztővel történő beoltáshoz a 3,8 pH-érték lenne.

A **FERMO Brew Acid** használatából adódó további előnyök a sör gyártási költségeinek csökkenése, mivel nem szükséges drága savanyított malátákat használni a cefrében, sem tejsavat adni a sörlé főzési fázisában, sem kevert mikroflórát (vagyis baktériumokat és élesztőgombákat) az erjedés fázisában.

NAGYON SOKOLDALÚ SAVANYÚ SÖRÖK SZÉLES VÁLASZÉKÁNAK ELŐÁLLÍTÁSÁHOZ

Bármilyen legyen a kívánt sörstílus, a **FERMO Brew Acid** alacsony végső pH-értéket (körülbelül 3,5) biztosít, ami garantálja a kellemes savasságot a többi íz jellemzővel összhangban és a kiváló ihatóságot. A savasság képződése és a pH csökkenése a mustban lévő egyszerű cukrok koncentrációjának eredménye, amely általában nagyon alacsony. Ha alacsonyabb pH a cél, fontolja meg dextróz vagy fruktóz hozzáadását a sörléhez, hogy több szubsztrátot biztosítson, amely ezután tejsavvá alakul.

A **FERMO Brew Acid** számos testre szabási lehetőséget kínál a sörfőzőknek: a hagyományos sörélesztővel (*S. cerevisiae*) való beoltástól a fahordós érlelésig és a gyümölcs vagy egyéb ízesítő összetevők használatáig. A különböző sörélesztőkkel való kombináció lehetővé teszi a savanyú sör bármilyen változatának előállítását, mint például az amerikai stílusú Sour Ale. A tejsavbaktériumok érzékenyek a komló antiszeptikus tulajdonságaira, és ez korlátozza a felhasznált komló mennyiségét, ami a fertőzés kockázatát eredményezi. A **FERMO Brew Acid** viszont nem érzékeny a komló antiszeptikus hatására, és még erősen komlózott vagy dry-hopped sörökben is megtörténik a savas erjedés.

Végül a **FERMO Brew Acid** képes erjesztő aromákban gazdag illatot, az ízben és utóízben gyümölcsös jegyeket kifejleszteni, kellemes komplexitást adva. Komplexitás, amely az erjesztési hőmérsékleten keresztül szabályozható és adaptálható. 18°C-on a **FERMO Brew Acid** a citrusos grapefruit jegyek felé fejlődik, míg magasabb hőmérsékleten (25°C) a profil inkább a trópusi gyümölcsök, például a mangó és a papaya jegyei felé orientálódik.

VÁLASSZA KI SAJÁT STÍLUSÁT

A FERMO BREW ACID ÉLESZTŐVEL VALÓ IDEÁLIS KOMBINÁCIÓHOZ EZEKET AZ ÉLESZTŐKET JAVASOLJUK

Berliner-Style Weisse



**FERMO BREW
Citrus**

Sour Saison



**FERMOALE
D'La Grange**

American-Style Sour Ales (e.g. Sour IPA)



**FERMOALE
AY4**

Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale



**FERMOALE
Bel-Abbey**

Belgian-Style Fruit Lambic / Belgian-Style Gueuze / Contemporary-Style Gose



**FERMOALE
AY3**