

Дрожди (мая)



Фиг. XX: Сухи дрожди

Пивоварните дрожди (бирена мая) са микроорганизми, които имат способността да превръщат простите захари в алкохол и въглероден двуокис, като при този процес се отделя и енергия (топлина). Основно те са два вида – дрожди с горна ферментация (ейлови) и такива с долна ферментация (лагерни). Разграничението идва от способността им да правят колонии докато ферментират и така да потъват на дъното (лагерните) или изплуват на повърхността, образувайки дебел слой пяна (ейловите). Отделно от това, те се различават и по оптималната си температура на ферментация – лагерните ферментират при ниски температури (около 10°C), а ейловите – при високи (около 20°C).

Пивоварните дрожди са от същото семейство, от което са и дрождите за вино – *Saccharomyces cerevisiae*. Лагерните са от подвидовете *Saccharomyces uvarum* и *Saccharomyces carlsbergensis*. Както е видно от името на последните – те са селектирани за първи път в лабораториите на пивоварната Карлсберг.

Исторически първите познати на човечеството пивоварни дрожди са тези с горна ферментация, които са разпространени навсякъде по въздуха, плодовете и зърното. С течение на годините всяка пивоварна е селектирала свои собствени щамове,