

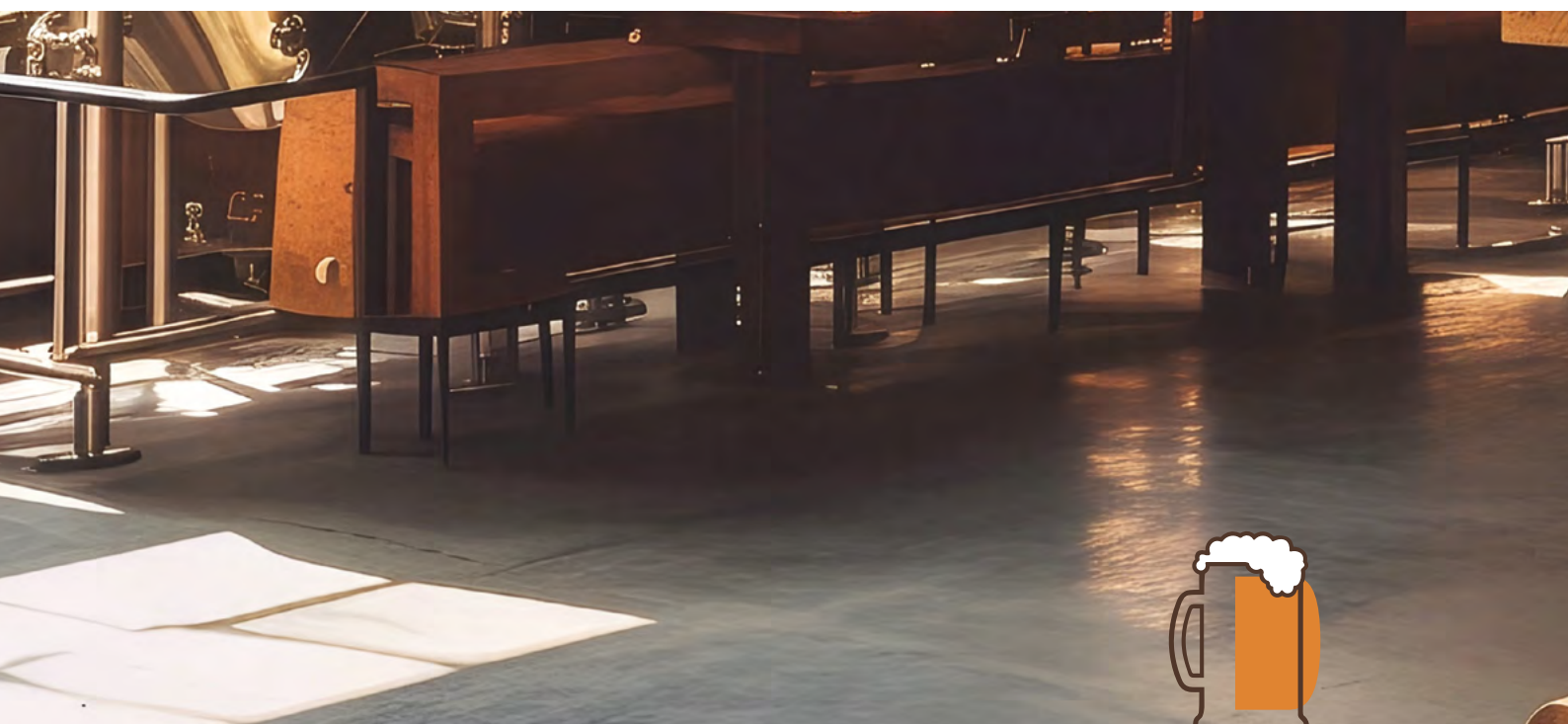


CATALOGO

Brewline

SOLUTIONS FOR BREWERS

----- BY LAMOTHE-ABIET



ENZIMAS • LEVADURAS • NUTRIENTES • ESTABILIZACIÓN • ROBLE

Brewline

SOLUTIONS FOR BREWERS

----- BY LAMOTHE-ABIET

BREWLINE

Brewline® by Lamothe-Abiet desarrolla **soluciones adaptadas** a cada etapa del proceso de **fabricación cervecera** y trabaja en la elaboración de una **amplia gama de productos**.

NUESTROS VALORES

Valores humanos basados en el **compartir**, buscando la **excelencia**, la **reactividad** y la **rigurosidad**.

UN EQUIPO DEDICADO

Cerveceros y **técnicos** reconocidos desarrollan y proponen las soluciones ideales y adecuadas para las **cervecerías**. Nuestras prioridades son la **satisfacción** y el **éxito de nuestros socios** a través de **intercambios humanos**, **únicos** y **privilegiados**.

LA INNOVACIÓN DE UN PROCESO ANCESTRAL

Ricos en nuestro patrimonio cervecero, nuestros laboratorios de **investigación & desarrollo** se apoyan en las evoluciones científicas y normativas para ofrecer **innovaciones tecnológicas sostenibles**.





EDITO



Estimados amigos cerveceros,

Nos complace presentarles la gama BREWLINE by Lamothe-Abiet, diseñada para **acompañar de forma sostenible a las cervecerías** mediante un enfoque que combina la **escucha activa**, la **experiencia técnica** y **soluciones tecnológicas** al servicio de la calidad de sus cervezas.

Nuestros equipos trabajan a diario con dedicación y experiencia para:

- **Desarrollar nuevos productos**, incluyendo el lanzamiento en 2026 de dos nuevas cepas de levadura, AmeriK y CeltiK, procedentes de nuestra I+D en estrecha colaboración con nuestros ingenieros.
- Profundizar en los trabajos sobre la **estabilidad aromática** (equilibrio de tioles y ésteres, limitación de sabores indeseados), así como en la **estabilidad coloidal**, integrando el origen y la estacionalidad de las materias primas.
- Implantar análisis que faciliten la **comprensión de una problemática** y **justifiquen la elección de un auxiliar tecnológico**.
- **Acompañarles** en los aspectos documentales y de certificación.
- **Garantizar una logística controlada**, en colaboración con una red de distribuidores comprometidos y formados.

Estamos encantados de **trabajar a su lado para asegurar la calidad de sus cervezas y desarrollar nuevas recetas** que integren materias primas e ingredientes innovadores. Será un placer reencontrarnos próximamente en su centro de producción y **les deseamos el mayor de los éxitos**.

Guillaume MARTINEAU
Director General



ÍNDICE

◆ ENZIMAS.....	04
◆ LEVADURAS	06
◆ NUTRIENTES	10
◆ ESTABILIZACIÓN AROMÁTICA	11
◆ ESTABILIZACIÓN COLOIDAL	12
◆ ESTABILIZACIÓN MICROBIANA	13
◆ GOMAS & CORRECTORES DE ACIDEZ	14
◆ ROBLE	15
◆ ESQUEMA DE LOS EQUIPOS UTILIZADOS PARA LA FABRICACIÓN DE LA CERVEZA	16
◆ CATÁLOGO DE PRODUCTOS.....	18





Las enzimas juegan un papel esencial durante el proceso de elaboración de la cerveza. Brewline® ofrece una gama de preparaciones enzimáticas para la optimización del proceso y la calidad de la cerveza.

NUESTRAS ENZIMAS

• ENZIMAS PARA EL MACERADO •

AMYLIZ

Alfa-amilasa termostable

Amyliz licua el almidón en azúcares fermentables y dextrinas solubles, reduce la viscosidad del mosto y asegura la estandarización del rendimiento en el macerado. Se utiliza durante la etapa de empaste.

Dosis	150 - 350 g/tonelada de cereales no malteados
	200 g/tonelada de malta
T°C óptima	40 - 90°C
pH óptimo	4,5 - 7,5
Embalaje	Bidones de 1 kg / 20 kg

OPTIFLOW

Beta-glucanasa termostable

OptiFlow hidroliza los beta-glucanos que obstruyen el mosto, optimiza y reduce el tiempo de filtración independientemente de la calidad de la malta, y facilita la clarificación en el whirlpool. Se añade al inicio del macerado.

Se añade al inicio del macerado.

Dosis	150 - 250 g/tonelada de malta
T°C óptima	40 - 90°C
pH óptimo	4,0 - 7,0
Embalaje	Bidones de 1 kg / 5 kg / 20 kg

OPTIBREW

Complejo enzimático óptimo en el macerado

OptiBrew es un complejo enzimático que permite hidrolizar tanto los polisacáridos de estructura (glucanos, xilanos) como los polisacáridos fermentables.

Una formulación así asegura la conformidad de la filtrabilidad y la viscosidad del mosto, y así una atenuación conforme al estándar buscado por el cervecero. Se añade al inicio del macerado.

Dosis	250 - 500 g/tonelada de malta
	250 - 750 g/tonelada de cereales no malteados y maltas especiales
T°C óptima	40 - 90°C para las actividades principales
	40 - 65°C para las actividades secundarias
pH óptimo	4,0 - 7,0
Embalaje	Bidones de 1 kg / 20 kg

AMYLIZ MAX

Glucoamilase

Amyliz Max es una preparación enzimática concentrada en glucoamilasa. Es una enzima de degradación del almidón hidrolizado que también incluye dextrinas y amilopectinas, en azúcares fermentables.

Dosis	Dosis de saccharificación aumentada durante el proceso de macerado: 0,2 a 2,5 kg/tonelada de malta para calibrar su atenuación residual hasta el 5%
	Dosis para disminuir el extracto durante el proceso de fermentación: 5 - 10 g/hL para una atenuación > 95%
T°C óptima	≤ 65°C en el macerado
	12 - 25°C en fermentación
pH óptimo	3,8 - 7,0
Embalaje	Bidones de 1 kg / 20 kg

• ENZIMAS EN BLOQUE FRÍO •

AMYLIZ FINISHER

Alfa-amilasa fúngica

Amyliz Finisher asegura la hidrólisis del almidón aún presente en el mosto frío transferido al fermentador.

La amilasa fúngica no impacta la atenuación de la cerveza (no afecta las dextrinas límite) y se degrada naturalmente con el tiempo.

Dosis	1 - 5 g/hL
T°C óptima	12 - 30°C
pH óptimo	3,5 - 5,5
Embalaje	Bidones de 10 kg

AMYLIZ ATTENU PLUS

Amiloglucosidasa

Amyliz Attenu Plus es una preparación enzimática concentrada en pullulanasa y glucoamilasa que degrada todos los polisacáridos en azúcares fermentables.

Ideal para la producción de cervezas ligeras o con alto contenido de alcohol.

Dosis	2 - 5 g/hL
T°C óptima	12 - 25°C en fermentación
pH óptimo	3,8 - 5,5
Embalaje	Bidones de 20 kg

OPTIFAN

Endopeptidasa

OptiFan es una enzima de degradación de proteínas sensibles responsables de la turbidez en frío (≤ 50 kDa).

Ideal para la producción de cervezas sin gluten (< 20 ppm).

Añadido en fermentación, OptiFan libera aminoácidos y péptidos favorables a la nutrición de las levaduras.

Dosis	1,5 - 5 g/hL
T°C óptima	12 - 65°C
pH óptimo	3,5 - 6,0
Embalaje	Bidones de 1 kg / 10 kg



A SABER

OPTIFAN, una respuesta adecuada a las modernas exigencias de producción.

La estabilización coloidal de una cerveza se logra tradicionalmente mediante un largo reposo en frío (0 °C a -2 °C), o mediante el uso de estabilizantes en polvo que permiten la adsorción de polifenoles y proteínas inestables.

El costo, las restricciones y la huella ecológica deben ser considerados y, a veces, esto nos lleva a pensar en una alternativa enzimática.

OPTIFAN, proteasa no OGM y no autoclónica, es un auxiliar tecnológico que corta en pequeñas fracciones las proteínas sensibles, incluido el gluten, durante la fermentación. Así, se reduce la duración del reposo, y solo queda al cervecero estar atento a los polifenoles inestables de su cerveza.

¡La interacción con el equipo técnico de BREWLINE® puede ayudarle a evaluar su interés!





Brewline® desarrolla y ofrece levaduras de fermentación baja y alta. Sus perfiles brindan todas las opciones al cervecero, desde el clasicismo de una cerveza rubia o blanca, hasta cepas bien distintas en ésteres y alcoholes superiores para elaborar cervezas en condiciones de fermentación óptimas y reproducibles. La caracterización de las principales cepas se ha realizado en colaboración con el departamento de "Ciencias de la Cervecería y Tecnología de la Fermentación" del Instituto Meurice en Bruselas.

Brewline ha desarrollado dos nuevas levaduras, fruto de selecciones rigurosas, con producción y control de calidad optimizados para garantizar un excelente rendimiento y un perfil organoléptico controlado: **ORIGIN AmeriK** & **ORIGIN CeltiK**.

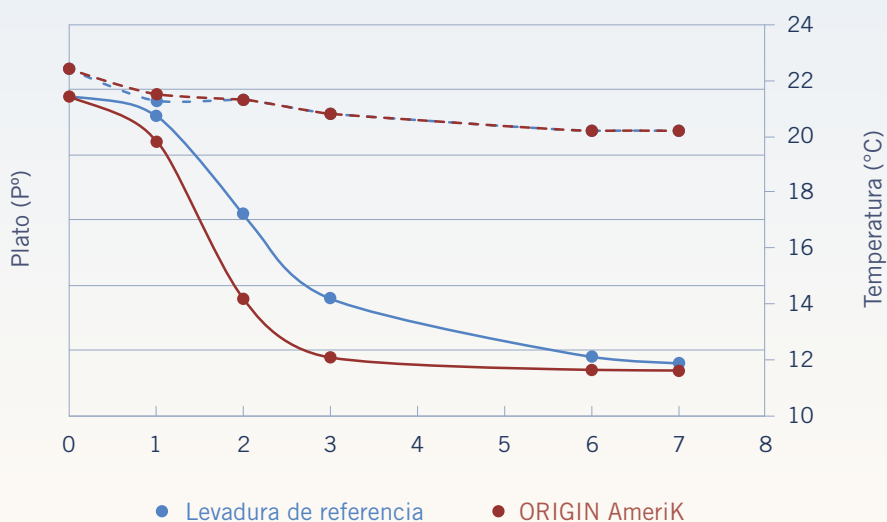
ORIGIN AMERIK

IPA · Pale Ale

Brewline ya cuenta con una cepa eficiente para la producción de cervezas con dry hopping, con la **POP**, ampliamente utilizada por microcervecerías en Europa.

El equipo de I+D de BREWLINE by Lamothe-Abiet presenta con **AmeriK** una cepa capaz de alcanzar sin dificultad un **80% de atenuación en tiempos optimizados**, gracias a una **fácil asimilación de azúcares** y una **mejor tolerancia al alcohol**.

Esto supone una ventaja decisiva para **cervezas lupuladas de estilo americano** y **producciones de alta densidad**. Este control de la fermentación implica un **perfil organoléptico más refinado**, maximizando la expresión de los **tioles del lúpulo** en la producción de IPA, APA y NEIPA.



ORIGIN CELTiK

English Ale · Porter
Strong Beer · Stout

Es un orgullo ofrecer una levadura adaptada a la producción de **Ales inglesas y Porter**, donde las cualidades de fermentación se asemejan al *fighting spirit*: se mejora el rendimiento y se preserva la tradición aromática.

Para un lote convencional de 12°P, se alcanzan los **3°P residuales en unas 48h**; además, su tolerancia al alcohol y al estrés anaeróbico permite expresar el equilibrio justo entre ésteres y alcoholes superiores.

La elección de la temperatura de fermentación ofrece al cervecero la opción de **producir una cerveza bastante neutra o aportar ligeras notas frutales y florales**. Una **rápida floculación** facilita la gestión del envejecimiento de la cerveza.

CeltiK es la **demonstración del alto nivel de experiencia** del equipo de BREWLINE by Lamothe-Abiet, que ha colaborado con cervecerías craft de renombre.

NUESTRAS LEVADURAS DE FERMENTACIÓN ALTA (500G)

ORIGIN AMERIK



NEW

Cepa seleccionada para la producción de Ales americanas y cervezas rubias de alta fermentación. La levadura **ORIGIN AmeriK** se caracteriza por una **fermentación rápida** y una **alta atenuación**.

Su **perfil aromático bastante neutro**, con **baja producción de ésteres**, permite que los **malts y, especialmente, los lúpulos se expresen plenamente**, especialmente en cervezas modernas lupuladas.

ORIGIN CELTIK



NEW

Desarrollada para los estilos británicos, la levadura **ORIGIN CeltiK** es ideal para la producción de Ales inglesas y Porter, combinando **rapidez fermentativa** y un **equilibrio aromático**.

Dependiendo de la temperatura, ofrece un **perfil neutro** o **ligeras notas frutales y florales**, con una rápida floculación que **asegura una cerveza clara y estable**.

POP ALE



Pop Ale es la levadura ideal para la producción de diversos estilos de cerveza de fermentación alta. Garantiza el respeto y la expresión de la receta del cervecero gracias a su neutralidad y sus **ligeras notas afrutadas**.

Aporta **armonía** a tu cerveza. Ideal para la producción de Golden Ale, Bitter Ale, Amber Ale, IPA, APA, Porter y Stout...

ROCK ALE



Rock Ale es una levadura con cinética de fermentación rápida que ya ha seducido a muchas cervecerías artesanales, gracias a su gran intensidad aromática y sus **notas afrutadas, florales y especiadas**.

Su perfil aromático, su buena atenuación y su baja sedimentación la hacen ideal para la producción de cervezas ligeras y refrescantes, como la Blanche y la Saison...

FOLK ALE



Folk Ale es una cepa adecuada para cervezas de estilo belga. Produce **ésteres florales y especiados**. Su perfil **auténtico** y su atenuación media garantizan la suavidad y la **redondez** de tus cervezas.

Diseñada para la producción de cervezas especiales.

NUESTRAS LEVADURAS DE FERMENTACIÓN BAJA (500G)

CLASSIC LAGER



Classic Lager es un verdadero 'must' para la producción de Helles, Pilsner, Schwarzbier, Bock, India Pale Lager y Doppelbock... Una cepa llena de **sutileza**, capaz de **resaltar las cualidades organolépticas de las maltas y los lúpulos seleccionados** por el cervecero.

Presenta una excelente tolerancia al alcohol (HGB hasta 18°P) y una excelente floculación.

HIP-HOP LAGER



Hip-Hop Lager es una levadura **flexible**, ideal para estandarizar la producción en la cervecería. Es capaz de fermentar a **diferentes temperaturas**.

- **De 12 a 15 grados:** cervezas redondas con perfil neutro tipo Berliner.
- **De 15 a 17 grados:** cervezas Altbier, Kölsch, Steam Beer.
- **De 18 a 22 grados:** se adapta perfectamente a las cervezas con lúpulo en frío (IPA, NEIPA).

NUESTRAS LEVADURAS SOUR & DE REFERMENTACIÓN (500G)

JAZZ SOUR



Jazz Sour (*Lachancea Thermotolerans*) es una levadura que permite la producción de cervezas ácidas.

Es capaz de fermentar tu mosto para producir ácido láctico y alcohol. La producción de ácido láctico se lleva a cabo principalmente en los primeros días de fermentación. Este ácido láctico aporta la frescura típica de estos estilos de cerveza, al tiempo que limita los riesgos de contaminación.

La Jazz Sour también puede utilizarse en una segunda fermentación, después de una primera fermentación clásica (baja con la Classic Lager y alta con la Pop Ale o la Rock Ale).

EXCELLENCE E2F



Excellence® E2F es una levadura de refermentación muy apreciada por los cerveceros.

Sus características de tolerancia a altas concentraciones de alcohol y CO₂, combinadas con su gran neutralidad aromática, su alta sedimentación y su resistencia a pH bajos, la convierten en una herramienta indispensable para la refermentación de tus cervezas.

Excellence® E2F se utiliza con la adición de azúcar, antes del embotellado.



"JAZZ es una levadura cervecera de tipo Sour capaz de llevar a cabo dos tipos de fermentación: fermentación alcohólica y fermentación láctica."

Esta cepa favorece el metabolismo láctico en presencia de azúcares simples, en particular la glucosa. Para obtener cervezas con una acidez más marcada, es posible añadir una cantidad de glucosa cruda directamente al mosto."

Paul HOUËT • Ingeniero Técnico-Comercial Brewline by Lamothe-Abiet

CARACTERÍSTICAS

LEVADURAS	FLOCULACIÓN / SEDIMENTACIÓN	ATENUACIÓN LÍMITE	TOLERANCIA AL ALCOHOL (% VOL. ALC.)	PRODUCCIÓN DE DIACETILO	CINÉTICA FERMENTATIVA	DOSIS g/hL
-----------	-----------------------------	-------------------	-------------------------------------	-------------------------	-----------------------	------------

FERMENTACIÓN ALTA

ORIGIN AMERIK 	Alta	80 - 88 %	12 %	Baja	Rápido (3 - 5 días*)	50 - 100
ORIGIN CELTIK 	Alta	76 - 85 %	15 %	Baja		
POP ALE	Alta	78 - 82 %	8,5 %	Baja	Rápido (4 - 7 días*)	
ROCK ALE	Baja	85 %	7,5 %	Baja		
FOLK ALE	Alta	75 - 80 %	11 %	Baja		

FERMENTACIÓN BAJA

CLASSIC LAGER	Alta	82 %	11 %	Baja	Rápido (5 días*)	80 - 120
HIP-HOP LAGER	Alta	10 - 16 °C: 70 - 75 %	8,5 %	Baja	Rápido (4 - 7 días*)	
		16 - 22 °C: 80 - 85 %				

SOUR

JAZZ SOUR	Alta	75 %	7 %	Baja	Lenta (> 10 días*)	80 - 120
-----------	------	------	-----	------	------------------------	----------

REFERMENTACIÓN

EXCELLENCE® E2F	Alta	85 - 90 %	17 %	Baja	Según las condiciones de T°C (2 - 5 días)	2 - 10
-----------------	------	-----------	------	------	--	--------

*Condiciones de las pruebas: mosto 12°P, inoculado a 80 g/hL y fermentación principal a 20 °C



Al igual que la importancia de la elección de las materias primas, la tecnología de elaboración y la huella del cervecero, la gestión de la nutrición de las levaduras juega un papel fundamental en la producción de cerveza. Una fermentación óptima requiere una nutrición perfecta.

NUESTROS NUTRIENTES

CRAFT ACTIVE

Nutriente específico

Craft Active favorece la multiplicación de las levaduras y limita los riesgos fermentativos.

Craft Active es un nutriente específico a base de sal de amonio y vitamina B1 (tiamina) que es directamente asimilable por la levadura.

Dosis	20 - 30 g/hL
Embalaje	Bolsas de 1 kg

A SABER

Al igual que la importancia de la elección de las materias primas, la tecnología de elaboración y la huella del cervecero, la levadura y la gestión de su nutrición juegan un papel fundamental en la producción de cerveza y su perfil sensorial.

La adición de un nutriente específico durante la rehidratación de la levadura mejora notablemente la cinética fermentativa y favorece la expresión aromática, la frescura y la complejidad de la cerveza, permitiendo así la elaboración de cervezas que cumplen con los criterios de preferencia de los consumidores de hoy. Se trata de cervezas con aromas muy expresivos, elegantes y afrutados, cuya boca es fresca, amplia, compleja, intensa y generosamente larga.

Un mejor metabolismo de la levadura gracias a la aportación de un nutriente también permite una síntesis más importante de acetatos y ésteres, componentes esenciales del aroma de la cerveza.

ESTABILIZACIÓN



Cada detalle es importante para que la cerveza se mantenga tan cercana en calidad desde el embotellado hasta el momento de su degustación. El trabajo en la estabilidad, a lo largo del proceso de fabricación, es esencial para garantizar una calidad del producto que se repite en cada lote producido. Brewline® pone a su disposición herramientas para abordar todos estos problemas y garantizar una buena conservación de la cerveza en el tiempo.

ESTABILIZACIÓN AROMÁTICA: LUCHAR CONTRA LA OXIDACIÓN

MASH REDOX

Antioxidante en la elaboración

Mash Redox protege eficazmente el mosto contra la oxidación de los lípidos en la cuba de materia. Reduce significativamente la acción de la lipoxigenasa (LOX), responsable de la mayoría de los sabores no deseados en el producto final. De este modo, los sabores a pan viejo o cartón (E-2-nonenal) ya no aparecen. Mash Redox se elimina por completo en la fase de ebullición y no impacta en la fermentación.

Dosis 5 - 10 g/hL de mosto según el °P

Embalaje Bolsas de 1 kg

BEER REDOX

Antioxidante para la cerveza

Beer Redox asegura una protección contra la oxidación y protege el potencial aromático de la cerveza, con una adición justo antes del embotellado. Es muy interesante para reducir el oxígeno disuelto en el producto final, aunque se desaconseja para las cervezas refermentadas. Indiscutiblemente, aumenta la longevidad de las cualidades organolépticas de la cerveza. También se puede añadir durante la elaboración, en la cuba de materia.

Dosis 1 - 2 g/hL (1 g de Beer Redox libera 2,5 ppm de SO₂ en la cerveza)

Embalaje Bolsas de 1 kg



MASH REDOX NATURE

Antioxidante en la elaboración para cerveza BIO

Mash Redox Nature protege igualmente el mosto mediante la inhibición de la lipoxigenasa. La composición de este auxiliar tecnológico, libre de SO₂, permite su uso en la elaboración para producir una cerveza BIO, garantizando una frescura aromática óptima en el producto final. Una publicación científica, realizada en colaboración con la Universidad de Lovaina-la-Nueva, está disponible en el Departamento de I&D de Brewline.

Dosis 5 - 10 g/hL de mosto según el °P

Embalaje Bolsas de 1 kg



"**MASH REDOX NATURE** ha mostrado excelentes resultados en **cervezas orgánicas**, así como en procesos de elaboración **sin adición de sulfitos**. Al inhibir la actividad de la lipoxigenasa, **previene eficazmente la oxidación de los lípidos**.

Más concretamente, permite **una producción mucho mejor de tiores** durante el dry hopping, así como una **mayor frescura y complejidad aromática prolongada** en las cervezas.

Una publicación realizada junto con la UCLouvain-la-Neuve, Unit of Brewery and Food Sciences, en la European Brewery Convention, está disponible bajo solicitud."



Philippe CARIO • I&D Brewline by Lamothe-Abiet

ACIDO ASCÓRBICO

Acido ascórbico es un antioxidante para cerveza no refermentada antes del embotellado.

Eficaz para reducir la presencia de oxígeno disuelto.

Dosis 1 - 5 g/hL

Embalaje Bolsas de 1 kg & barriles de 25 kg

PIROSULFITO DE POTASIO

Pyrosulfite de Potassium en solución líquida para cerveza no refermentada antes del embotellado.

1 g/hL aporta 5 ppm de SO₂ libre en el producto final.

Dosis 0,5 - 1,5 g/hL

Embalaje Bolsas de 1 kg & sacos de 25 kg

ESTABILIZACIÓN COLOIDAL

Brewline® te acompaña ofreciendo múltiples soluciones según tu herramienta de producción y la cerveza elaborada. Tú decides el auxiliar tecnológico para la clarificación y la estabilización coloidal. Todas las soluciones a base de PVPP, Sol de sílice y Gel de sílice están autorizadas en la ley de pureza **Reinheitsgebot**.



Reinheitsgebot

SILICA SOL (LÍQUIDO)

Silica Sol es una suspensión coloidal de sílice. Permite la clarificación de la cerveza mediante la conexión con las proteínas sensibles de la cerveza:

- En la elaboración, al final de la ebullición, el trub será más compacto, ideal para cervezas no filtradas o para la producción superior a 14°P.
- En guarda, el peso molecular de las proteínas sensibles coaguladas con Silica Sol clarifica y acelera la sedimentación de las levaduras.

Dosis

20 - 40 g/hL de mosto en la caldera de ebullición

Misma dosis al inicio del almacenamiento

Embalaje

Bidones de 6 kg / 24 kg

GALLOTAN BEER

GalloTan Beer es un tanino gálico utilizado:

- En la cuba de maceración para proteger el mosto de la oxidación de los lípidos, eliminando principalmente la mayoría de los metales solubles, lo que resulta en una reducción de las notas metálicas en la cerveza.
- En la cuba de ebullición para optimizar la clarificación del mosto: GalloTan Beer se conecta a una parte de las proteínas sensibles, sedimentando con el trub o, a más tardar, al inicio de la fermentación, eliminándose durante la primera purga.

Dosis

5 - 10 g/hL

Embalaje

Bolsas de 1 kg

POLYSTAB

Gel de sílice & PVPP

PolyStab es un estabilizante coloidal compuesto de polivinilpolipirrolidona (PVPP) y SiO₂ (gel de sílice).

Actúa por adsorción combinada de los polifenoles (proantocianidinas o antocianidinas), las catequinas (flavonoides) y las proteínas sensibles de la cerveza.

Su formulación óptima ofrece la opción de utilizarlo en el proceso de elaboración o en la filtración de la cerveza, dependiendo del equipo y del tipo de cerveza.

Dosis en el macerado

5 - 20 g/hL al final de la sacarificación o durante la ebullición

20 - 60 g/hL en almacenamiento o en la filtración de la cerveza

Embalaje

Sacos de 1 kg / 10 kg

PVPP

Polivinilpolipirrolidona microgranulada

La **PVPP** está compuesta de polivinilpolipirrolidona pura microgranulada.

El estabilizante permite al cervecero concentrar los esfuerzos en la estabilización de los polifenoles, en caso de que su proporción sea demasiado alta, al punto de afectar la cerveza con un riesgo de oxidación y/o una inestabilidad coloidal.

Dosis

10 - 30 g/hL en el proceso de elaboración y/o en la filtración de la cerveza

Embalaje

Bolsas de 1 kg & sacos de 10 kg & barriles de 22,7 kg

SILICA GEL (POLVO)

Silica Gel es el más eficaz SiO_2 - gel de sílice que permite la estabilización de las cervezas producidas mediante la adsorción de las proteínas sensibles responsables del problema coloidal, la famosa "turbidez en frío".

La adsorción selectiva de las proteínas permite conservar las propiedades de color, pH, cualidades organolépticas y la retención de espuma.

Silica Gel se puede utilizar durante la filtración de las cervezas.

Dosis	10 - 30 g/hL en almacenamiento
	20 - 60 g/hL en la filtración de la cerveza, según la carga inicial de proteínas sensibles y la elección de la duración de conservación del producto terminado
Embalaje	Sacos de 15 kg

COLA DE PESCADO

La **cola de pescado** se recomienda especialmente para una acción combinada de sedimentación de la levadura cuando esta es lenta o está ausente, así como para la estabilidad proteica.

Se conecta rápidamente a las proteínas de la levadura para formar un conjunto floculante, favoreciendo un compactado que optimiza el proceso.

La colle de poisson no tiene un impacto organoléptico en la cerveza.

Dosis	1 - 4 g/hL
Embalaje	Bolsas de 250 g

ESTABILIZACIÓN MICROBIANA

LACTICIDE

Lacticide es una endo-glucanasa a base de lisozima (E1105), específica de las bacterias Gram+ (*Leuconostoc*, *Lactobacillus* y *Pediococcus*).

Su uso inhibe la actividad de las bacterias lácticas.

Lacticide sustituye a la filtración estéril o a la pasteurización.

Dosis	1 - 20 g/hL según se trate de un tratamiento preventivo o curativo
Embalaje	Bolsas de 1 kg

SORBASOL

Inhibidor de levaduras, Sorbasol está compuesto de sorbato de potasio (E202).

Este agente conservante posee propiedades antifúngicas que evitan cualquier desarrollo de levaduras, siendo responsable del *gushing* en barriles y botellas.

No se recomienda para cervezas refermentadas.

Dosis	1 - 4 g/hL
Embalaje	Bolsas de 1 kg & cartones de 25 kg

GOMAS & CORRECTORES DE ACIDEZ



NUESTRAS GOMAS ARÁBIGAS

Una amplia variedad según sus necesidades para la estabilización de la espuma. La goma arábica de Brewline by Lamothe-Abiet es uno de los productos históricos de nuestro grupo. Desde la selección de la materia prima en África subsahariana hasta su transformación en nuestras unidades de producción.

GOMME L.A.

Líquida

Gomme L.A. permite la estabilidad de la turbidez y de la espuma en suspensión y de la espuma, con un objetivo ≥ 320 segundos (método Nibem), incluso cuando el contenido en proteínas pro-espuma de las maltas es bajo.

La estabilidad de la espuma irá acompañada sistemáticamente de un burbujeo más intenso y regular.

Dosis	5 - 20 g/hL
Embalaje	Bidones de 1,1 kg / 5,5 kg / 22 kg



"La goma arábica es un producto natural procedente de la acacia, ampliamente utilizado en la elaboración de bebidas como vinos, cervezas, zumos, destilados o emulsiones. Transformada y comercializada en forma de polvo o solución líquida, presenta un gran interés para los cerveceros:

Verdadera aliada de la espuma, mejora su estabilidad, prolonga su persistencia y favorece su adherencia al vaso, dando lugar a las elegantes marcas conocidas en Bélgica como las célebres «encajes de Brujas».

Gracias a su estructura de polisacárido, la goma puede ayudar a retrasar la aparición de sedimentos en la botella. Esto resulta especialmente interesante, por ejemplo, en la adición de aromas o purés, cuya interacción con la cerveza podría generar una ligera inestabilidad. La goma arábica es totalmente incolora e inodora.

Los técnicos de BREWLINE by Lamothe-Abiet le acompañarán en la determinación de la dosificación óptima según la aplicación prevista, generalmente comprendida entre 10 y 50 g/hL."

Walter MULINAZZI • Experto en Producción de Bebidas en Lamothe-Abiet

EXCELGOM

microgranulada

Excelencia, tanto para cervezas rubias como para cervezas especiales que buscan una espuma más estable e intensa. Agregar después de la filtración de la cerveza o antes del embotellado, ExcelGom se diluye en agua caliente (+65° a 1:10) para asegurar una buena homogeneización y enviar una solución estéril en el producto final. Puede utilizarse durante una toma de espuma (cerveza refermentada).

Dosis	5 - 10 g/hL
	20 - 30 g/hL en el caso de buscar un mejor volumen de la cerveza
Embalaje	Bolsas de 1 kg / 5 kg & sacos de 25 kg

NUESTROS CORRECTORES DE ACIDEZ

ACIDO LACTICO

El control del pH es un parámetro clave para la elaboración de la cerveza.

Acide Lactique permite corregirlo en el mosto durante las diferentes etapas de la elaboración.

Dosis	En función del pH deseado para el mosto
Embalaje	Bidones de 6 kg / 25 kg / 1200 kg

ACIDO CÍTRICO

Ácido cítrico se utiliza en el proceso de elaboración de cerveza para corregir el pH y añadir frescor al mosto y a la cerveza.

Recomendado para la elaboración de cerveza sin alcohol, en combinación con otro ácido para evitar el efecto tampón.

Dosis	En función del pH deseado para el mosto
Embalaje	Bolsas de 1 kg & sacos de 25 kg



Brewline® ofrece una gama completa de virutas de roble francés y americano, cuidadosamente seleccionadas para alcanzar sus objetivos de producción. Este enfoque personalizado, con maderas específicas y perfiles repetibles, permite trabajar en la expresión aromática para revelar el carácter de sus cervezas.

El roble francés seleccionado para las Virutas Brewline® proviene exclusivamente de bosques franceses y de las especies *Q. Robur* y *Q. Petraea*. La trazabilidad implementada por Brewline® garantiza el origen preciso del roble utilizado, así como la maduración natural al aire libre de las maderas de roble durante un período mínimo de 24 meses.

NUESTROS CHIPS FR & US

CHIPS		PERFIL AROMÁTICO				
		Respeto & potenciador de la fruta	Notas de coco & lactona de whisky	Notas vainilladas & golosas	Notas tostadas & especiadas	Aporte de estructura
FR	FRESH	●	•			•
	LIGHT	•	•			•
	NEW TOFFEE	•	●	•		•
	MEDIUM			•	•	•
	MEDIUM +			•	•	•
US	MEDIUM			●	•	•
	MEDIUM +			•	●	•

 Nuestros chips están disponibles en sacos de 12 kg que contienen 2 bolsas de infusión de nylon de 6 kg cada una.

NEW



Descubre la nueva viruta TOFFEE: chips de madera 100% francesa, de tostado medio.

TOFFEE

TIPO DE TOSTADO



Coco



Vainilla

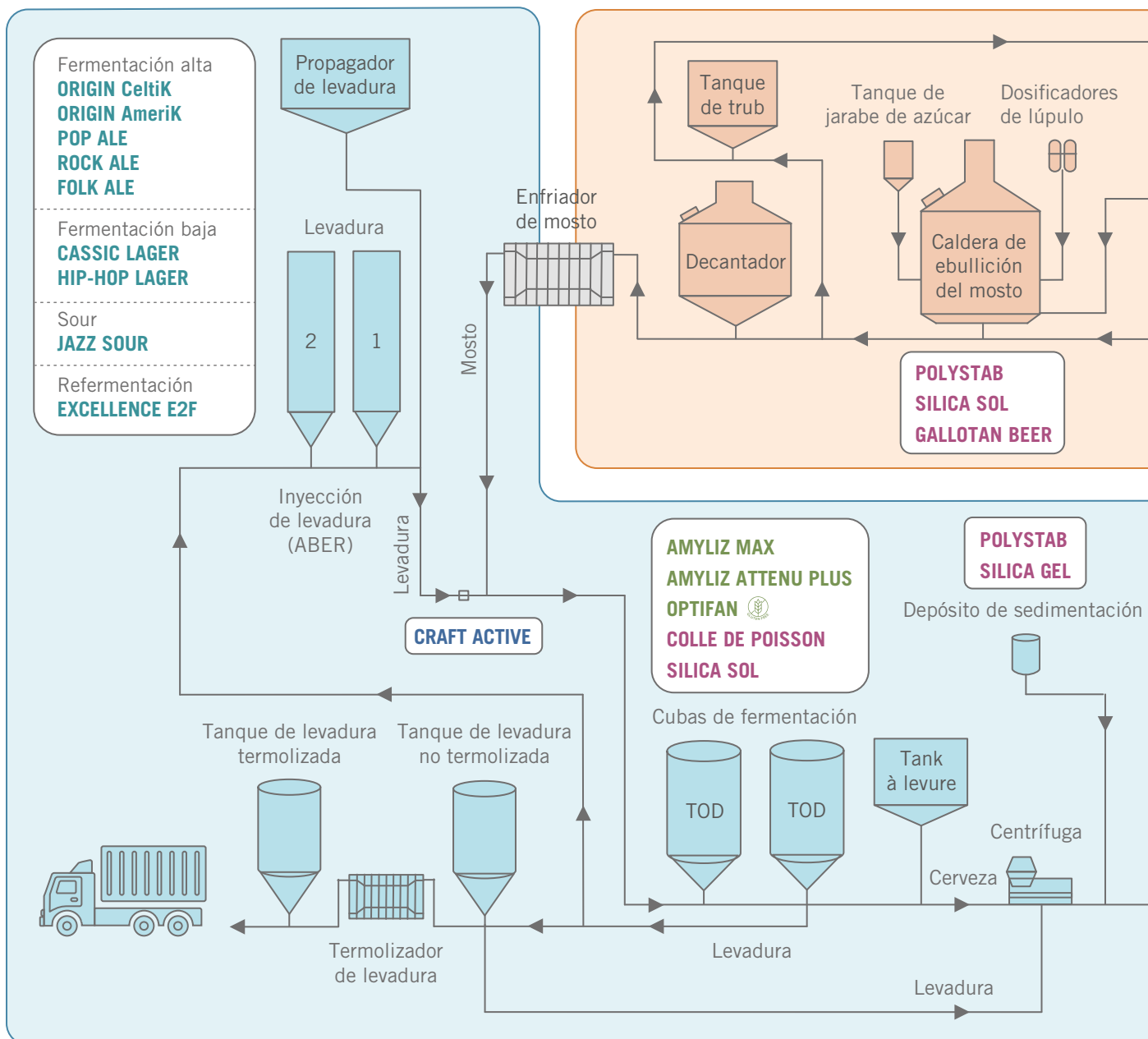
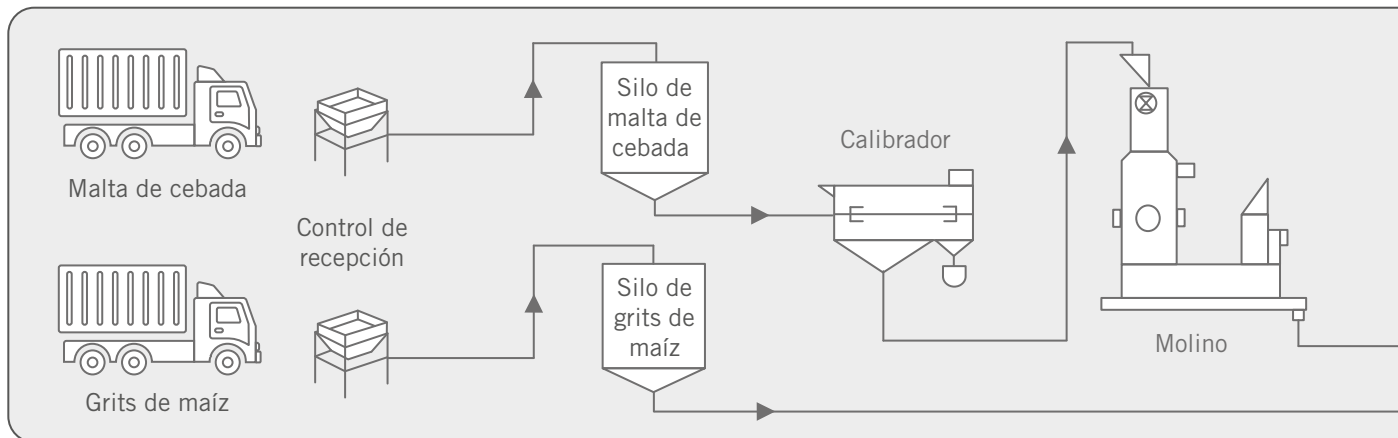


Dulzor

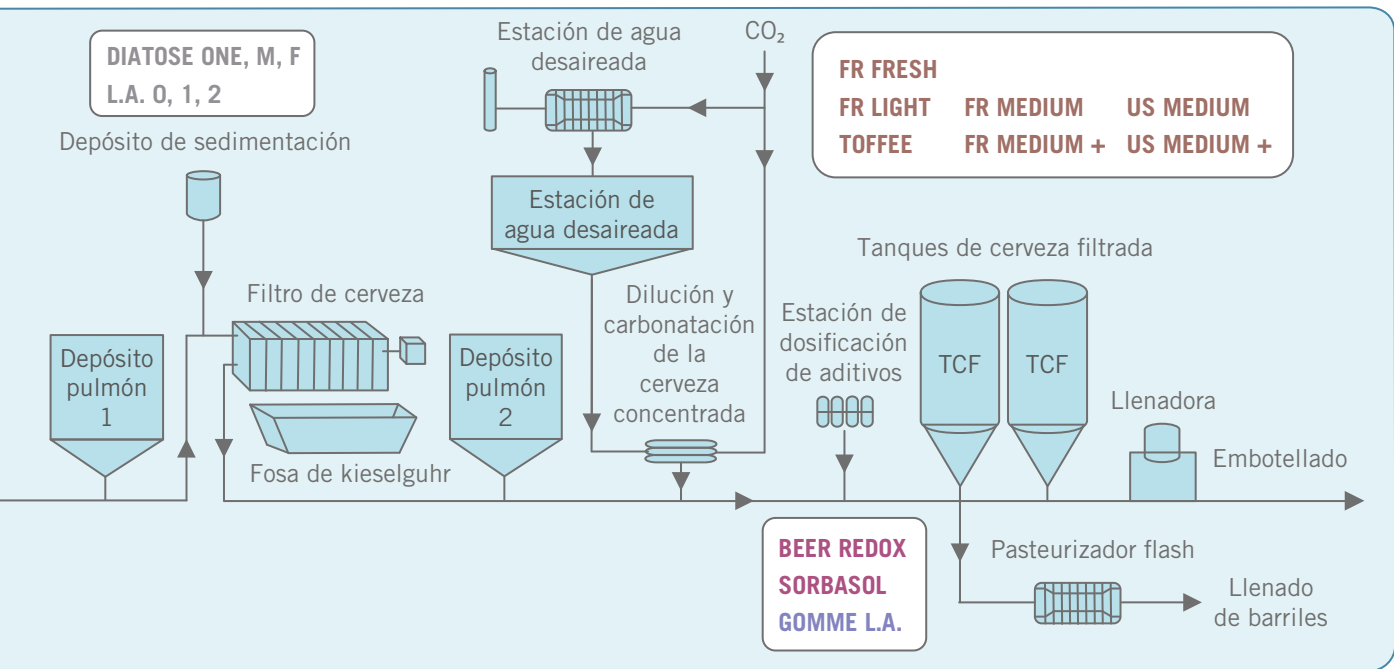
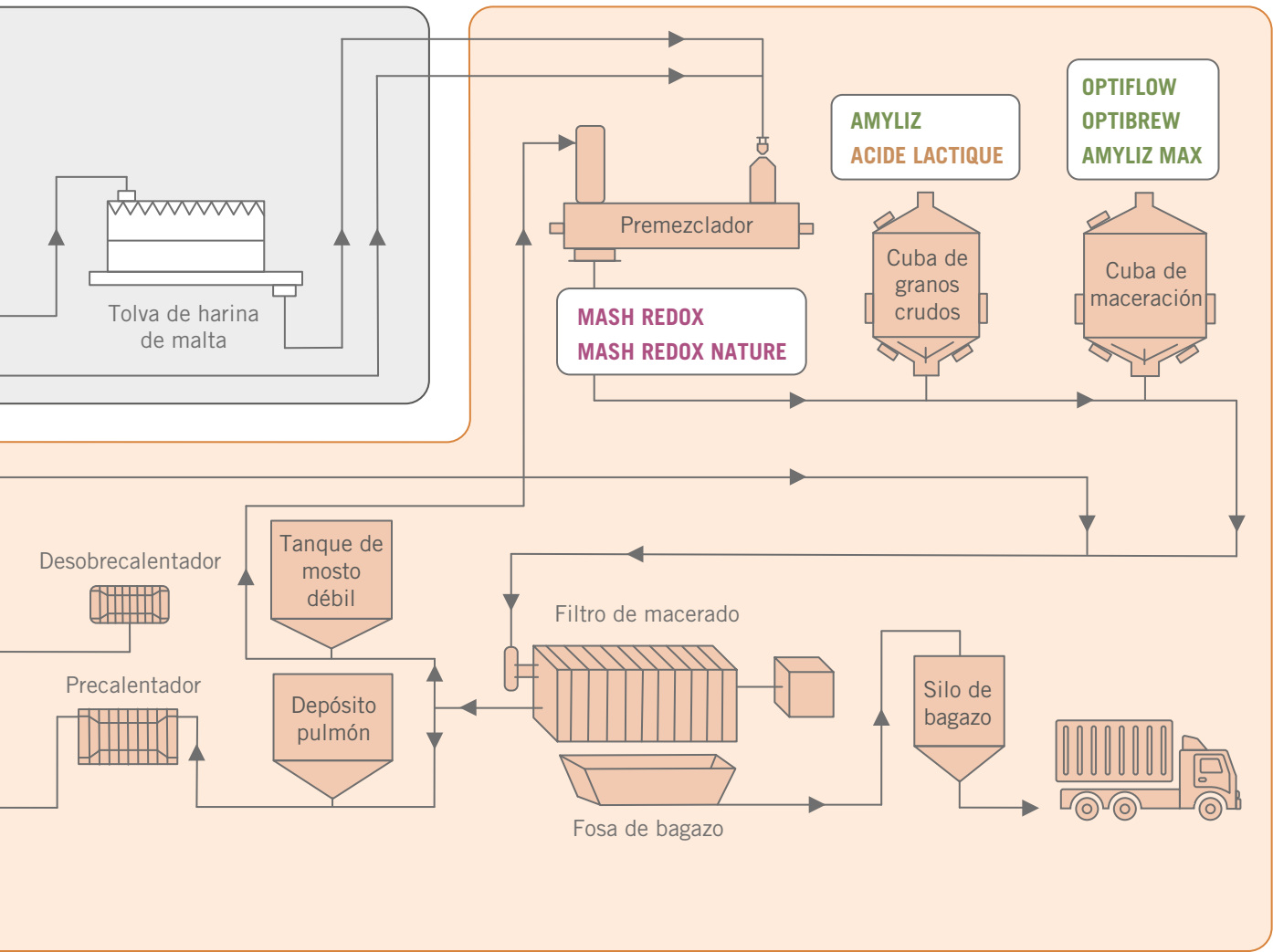
El chip Toffee aporta notas aromáticas muy intensas de vainilla fresca en vaina, así como notas intensas de coco fresco. En el ataque en boca, el Toffee proporcionará una gran dulzura.

- **Embalaje:**
1 saco de 12 kg de PE forrado con PET que contiene 2 bolsas de infusión de nylon de 6 kg cada una.

ESQUEMA DE LOS EQUIPOS UTILIZADOS



PARA LA FABRICACIÓN DE LA CERVEZA



CATÁLOGO DE PRODUCTOS



ENZIMAS		BENEFICIOS	APLICACIÓN
CERVEZA	AMYLIZ (α-amilasa termostable)	Disminuye la viscosidad del mosto y aumenta el rendimiento en la cerveza.	• Cerveza
	OPTIFLOW (β-glucanasa termostable)	Reduce el tiempo de filtración independientemente de la calidad de la malta y facilita la clarificación en el whirlpool.	• Cerveza
	OPTIBREW	Mezcla enzimática que permite combinar la degradación de los polisacáridos fermentables y estructurales.	• Cerveza
	AMYLIZ MAX (Glucoamilasa)	Degrada el almidón, la hidrólisis, así como las dextrinas y las amilopectinas en azúcares fermentables para rendimientos optimizados. Atenuación de hasta el 95%.	• Cerveza • Fermentación
EN EL BLOQUE FRÍO	AMYLIZ FINISHER	Amilasa fúngica para finalizar la degradación del almidón en fermentación en caso de un mosto no conforme durante la transferencia al bloque frío.	• Fermentación
	AMYLIZ ATTENU PLUS (Amiloglucosidasa)	Actividad enzimática destinada a alcanzar la atenuación límite de una cerveza (≥100%).	• Fermentación
	 OPTIFAN (Proteasa)	Previene la formación de turbideces relacionadas con las proteínas sensibles de los cereales y degrada el gluten.	• Fermentación

LEVADURAS		BENEFICIOS	TIPOS DE CERVEZAS
FERMENTACIÓN ALTA	 ORIGIN AMERIK	Cepa seleccionada para la producción de Ales americanas de alta fermentación, la levadura AmeriK se caracteriza por una fermentación rápida y una alta atenuación.	IPA, Pale Ale
	 ORIGIN CELTIK	Desarrollada para los estilos británicos, la levadura CeltiK es ideal para la producción de Ales inglesas y Porter, combinando rapidez fermentativa y un equilibrio aromático.	English Ale, Porter, Strong beer, Stout
	POP ALE	Para tus mejores Ales, la levadura Pop Ale ofrece ligeras notas afrutadas y aporta una verdadera armonía a tu cerveza.	Golden Ale, Bitter Ale, Amber Ale, IPA, APA, Porter y Stout...
	ROCK ALE	Gran intensidad aromática y notas afrutadas, florales y especiadas. Levadura muy regularmente galardonada gracias a las excelentes recetas realizadas por los cerveceros.	Cerveza especial belga, la Saison, NEIPA...
	FOLK ALE	Ésteres florales y especiados, entre perfiles trapenses y de abadía. Se asociará idealmente con la levadura Pop Ale o la Rock Ale, para asegurar una atenuación residual > 25%.	Triple, Belgian Strong, Ale, Blonde...
FERMENTACIÓN BAJA	CLASSIC LAGER	Cepas muy finas para la producción de Lager de tipo bávaro o Pils. Excelente tolerancia al alcohol.	Helles, Pilsner, Schwarzbier, Bock, India Pale Lager, Doppelbock...
	HIP-HOP LAGER	Cepas desarrolladas inicialmente para la producción de Lager, produce un equilibrio ideal entre ésteres y alcoholes superiores, incluso para Ales fermentadas a más de 20 °C.	Según el grado de fermentación: Altbier, Kölsch, Steam Beer, India Pale Ale, American Pale Ale...
SOUR	JAZZ SOUR	Levadura <i>Lachancea Thermotolerans</i> que permite la producción de cervezas ácidas y frescas.	Cervezas ácidas, tales como: Berliner Weisse, Gose, Sour IPA, Stout...
REFERMENTACIÓN	EXCELLENCE® E2F	Levadura para la refermentación de cervezas. Seleccionada por su resistencia a la presión y al alcohol, así como por su neutralidad aromática y su capacidad de flocular.	Re-fermentación para todos los tipos de cervezas.

NUTRIENTES

	BENEFICIOS	FUNCIÓN
CRAFT ACTIVE	Favorece la multiplicación de las levaduras y limita los riesgos fermentativos.	Nutriente específico

ESTABILIZACIÓN

		BENEFICIOS	APLICACIÓN
ESTABILIZACIÓN AROMÁTICA	MASH REDOX	Antioxidante que impide la oxidación de lípidos, limitando la presencia de sabores indeseados en la cerveza, garantizando una mejor "drinkability".	• Cerveza
	 MASH REDOX NATURE	Antioxidante para mosto BIO.	• Cerveza
	BEER REDOX	Antioxidante complejo para la cerveza, que permite reducir el oxígeno disuelto y prolongar la frescura.	• Post-fermentación
	ACIDE ASCORBIQUE	Vitamina C utilizada para proteger la cerveza. Se recomienda asociarla con sulfitos para optimizar su rendimiento.	• Post-fermentación
	PYROSULFITE DE POTASSIUM	Metabisulfito para una protección aromática del producto terminado, incluso a bajas dosis.	• Post-fermentación
ESTABILIZACIÓN COLOIDAL	SILICA SOL (Líquido)	Clarificación por adsorción de proteínas: - Una mejor rotura proteica y un mejor compactado del trub. - Una cerveza clara y un mejor compactado de la levadura.	• Cerveza • Maduración
	GALLOTAN BEER	Protege el mosto de la oxidación de lípidos. Participa en la clarificación del mosto.	• Cerveza
	POLYSTAB (Gel de sílice y PVPP)	Estabilizante coloide por adsorción combinada de polifenoles y proteínas inestables de la cerveza.	• Cerveza • Maduración • Filtración
	PVPP (Polivinilpolipirrolidona)	Permite estabilizar la cerveza y prolongar su vida útil.	• Maduración • Filtración
	SILICA GEL (Polvo)	Estabilización por adsorción de proteínas sensibles.	• Maduración • Filtración
	COLA DE PESCADO	Clarificación de la cerveza mediante una sedimentación acelerada de la levadura, post-fermentación.	• Maduración
	LACTICIDE	Lisozima para una protección antibacteriana.	• Maduración
ESTABILIZACIÓN MICROBIANA	SORBASOL	Sorbato de potasio, ideal para el tratamiento de barriles.	• Embotellado

GOMAS

	BENEFICIOS	APLICACIÓN
GOMME L.A.	Goma arábica líquida.	• Embotellado
EXCELGOM	Goma arábica en polvo.	• Embotellado

ÁCIDOS

	BENEFICIOS	APLICACIÓN
ACIDE LACTIQUE	Acidificación del mosto.	• Cerveza
ACIDE CITRIQUE	Acidificación del mosto o de la cerveza.	• Cerveza • Maduración



Brewline

SOLUTIONS FOR BREWERS

----- BY LAMOTHE-ABIET

 www.brewline.eu

 +33 (0)5 57 77 92 92

 contact@brewline.eu

 Z.A. Actipolis,
Avenue Ferdinand de Lesseps,
33610 Canéjan-Bordeaux, FRANCE