

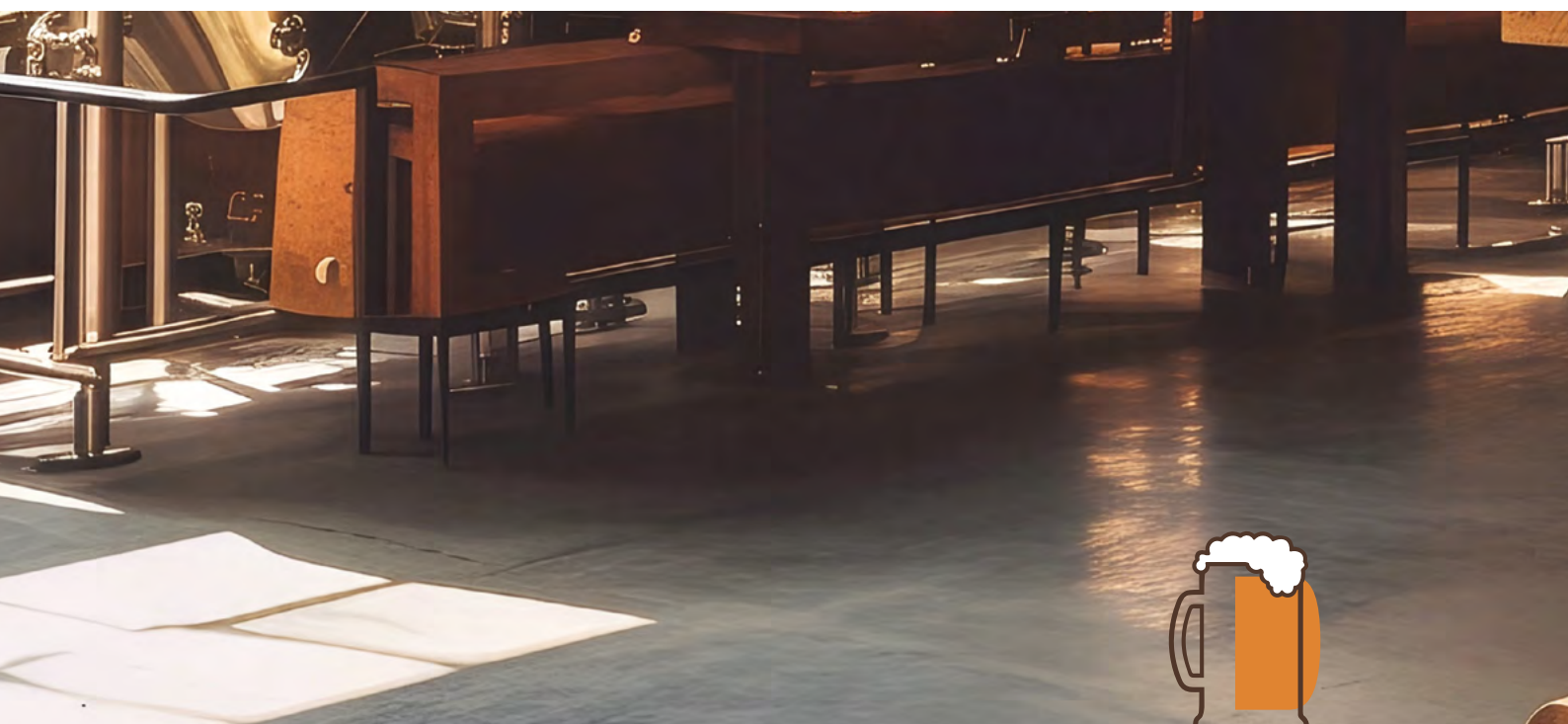


CATALOGUE

Brewline

SOLUTIONS FOR BREWERS

----- BY LAMOTHE-ABIET



ENZYMES • LEVURES • NUTRIMENTS • STABILISATION • BOIS

Brewline

SOLUTIONS FOR BREWERS

----- BY LAMOTHE-ABIET

BREWLINE

Brewline® by Lamothe-Abiet développe des **solutions adaptées** à chaque étape du procédé de **fabrication brassicole** et travaille à l'élaboration d'une **large gamme de produits**.

NOS VALEURS

Des **valeurs humaines** basées sur le **partage**, recherchant l'**excellence**, la **réactivité** et la **rigueur**.

UNE ÉQUIPE DÉDIÉE

Des **brasseurs & techniciens** reconnus développent et proposent les solutions idéales et adaptées aux brasseries. Nos priorités sont la **satisfaction** et la **réussite de nos partenaires** au travers d'**échanges humains, uniques et privilégiés**.

L'INNOVATION D'UN PROCÉDÉ ANCESTRAL

Riches de notre patrimoine brassicole, nos laboratoires de **recherche & développement** s'appuient sur les évolutions scientifiques et réglementaires pour proposer des **innovations technologiques durables**.

ÉDITO



Chers amis brasseurs,

Nous avons le plaisir de vous présenter la gamme BREWLINE by Lamothe-Abiet, conçue pour **accompagner durablement les brasseries** grâce à une approche alliant **écoute, expertise technique** et **solutions technologiques** au service de la qualité de vos bières.

Nos équipes œuvrent au quotidien avec dévouement et expertise pour :

- **Développer des nouveaux produits** avec notamment le lancement en 2026 de deux nouvelles souches de levures, AmeriK et CeltiK, issues de notre R&D en association avec nos ingénieurs.
- Approfondir les travaux sur la **stabilité aromatique** (équilibre des thiols et esters, limitation des faux goûts), la **stabilité colloïdale** en intégrant l'origine et la saisonnalité des matières premières.
- Mettre en place des **analyses** qui facilitent la **compréhension d'une problématique** et **justifie le choix d'un auxiliaire technologique**.
- **Vous accompagner** sur les aspects documentaires et de certification.
- **Assurer une logistique maîtrisée**, en lien avec un réseau de distributeurs engagés et formés.

Nous sommes heureux de **travailler à vos côtés pour sécuriser votre qualité** et **développer de nouvelles recettes** intégrant matières premières et ingrédients innovants. Au plaisir de vous retrouver prochainement sur votre site de production, et **tous nos vœux de réussite**.

Guillaume MARTINEAU
Directeur Général



SOMMAIRE

◆ ENZYMES.....	04
◆ LEVURES	06
◆ NUTRIMENTS.....	10
◆ STABILISATION AROMATIQUE	11
◆ STABILISATION COLLOÏDALE	12
◆ STABILISATION MICROBIENNE	13
◆ GOMMES & CORRECTEURS D'ACIDITÉ	14
◆ BOIS.....	15
◆ SCHÉMA DES ÉQUIPEMENTS UTILISÉS POUR LA FABRICATION DE LA BIÈRE	16
◆ RÉPERTOIRE DES PRODUITS	18



Les enzymes jouent un rôle essentiel au cours du brassage. Brewline® propose une gamme de préparations enzymatiques pour l'optimisation du process et la qualité de la bière.

NOS ENZYMES

• ENZYMES AU BRASSAGE •

AMYLIZ

Alpha-amylase thermostable	
Amyliz liquéfie l'amidon en sucres fermentescibles et dextrines solubles, diminue la viscosité du moût et assure la standardisation du rendement au brassage. S'utilise à l'empâtage.	
Dose	150 - 350 g/tonne de céréales non maltées 200 g/tonne de malt
T°C optimale	40 - 90°C
pH optimal	4,5 - 7,5
Packaging	Bidons de 1 kg / 20 kg

OPTIBREW

Complexe enzymatique optimal au brassage	
OptiBrew est un complexe enzymatique permettant d'hydrolyser tant les polysaccharides de structure (glucanes, xylanes) que les polysaccharides fermentescibles.	
Une telle formulation assure la conformité de la filtrabilité et la viscosité du moût, et ainsi une atténuation conforme au standard recherché par le brasseur. S'ajoute au début de l'empâtage.	
Dose	250 - 500 g/tonne de malt 250 - 750 g/tonne de céréales non maltées et malts spéciaux
T°C optimale	40 - 90°C pour les activités principales 40 - 65°C pour les activités secondaires
pH optimal	4,0 - 7,0
Packaging	Bidons de 1 kg / 20 kg

OPTIFLOW

Beta-glucanase thermostable	
OptiFlow hydrolyse les bêta-glucanes colmatants du moût, optimise et réduit le temps de filtration indépendamment de la qualité du malt, facilite la clarification au Whirlpool.	
S'ajoute au début de l'empâtage.	
Dose	150 - 250 g/tonne de malt
T°C optimale	40 - 90°C
pH optimal	4,0 - 7,0
Packaging	Bidons de 1 kg / 5 kg / 20 kg

AMYLIZ MAX

Glucoamylase	
Amyliz Max est une préparation enzymatique concentrée en glucoamylase. C'est une enzyme de dégradation de l'amidon hydrolysé incluant aussi les dextrines et amylopectines, en sucres fermentescibles.	
Dose	Dose de saccharification accrue pendant le processus de brassage : 0,2 à 2,5 kg/tonne de malt pour calibrer son atténuation résiduelle jusque 5%
	Dose pour diminuer l'extrait pendant le processus de fermentation : 5 - 10 g/hL pour une atténuation > 95%
T°C optimale	≤ 65°C au brassage 12 - 25°C en fermentation
pH optimal	3,8 - 7,0
Packaging	Bidons de 1 kg / 20 kg

• ENZYMES AU BLOC FROID •

AMYLIZ FINISHER

Alpha-amylase fongique	
Amyliz Finisher assure l'hydrolyse de l'amidon encore présent sur moût froid transféré au fermenteur.	
L'amylase fongique n'impacte pas l'atténuation de la bière (n'impacte pas les dextrines limites) et se dégrade naturellement avec le temps.	
Dose	1 - 5 g/hL
T°C optimale	12 - 30°C
pH optimal	3,5 - 5,5
Packaging	Bidons de 10 kg

OPTIFAN

Endopeptidase	
OptiFan est une enzyme de dégradation des protéines sensibles responsables du trouble à froid (≤50kDa).	
Idéal pour la production de bières sans gluten (<20ppm).	
Ajouté en fermentation, OptiFan libère des acides aminés et peptides favorables à la nutrition des levures.	
Dose	1,5 - 5 g/hL
T°C optimale	12 - 65°C
pH optimal	3,5 - 6,0
Packaging	Bidons de 1 kg / 10 kg



AMYLIZ ATTENU PLUS

Amyloglucosidase	
Amyliz Attenu Plus est une préparation enzymatique concentrée en pullulanase et glucoamylase qui dégrade tous les polysaccharides en sucres fermentescibles.	
Idéale pour la production de bières Light ou à fort degré en alcool.	
Dose	2 - 5 g/hL
T°C optimale	12 - 25°C en fermentation
pH optimal	3,8 - 5,5
Packaging	Bidons de 20 kg

A SAVOIR

OPTIFAN, une réponse adéquate aux contraintes modernes de production.

La stabilisation colloïdale d'une bière est traditionnellement atteinte par une longue garde à froid (0°C à -2°C), ou par l'utilisation de stabilisants en poudre permettant l'adsorption des polyphénols et des protéines instables.

Le coût, les freintes et l'empreinte écologique doivent être considérés et peuvent parfois nous amener à réfléchir à une alternative enzymatique.

OPTIFAN, protéase non OGM et non self-clonée, est un auxiliaire technologique qui découpe en petites fractions les protéines sensibles dont le gluten pendant la fermentation. La durée de garde est ainsi réduite et il ne reste au brasseur qu'à être vigilant sur les polyphénols instables de sa bière.

L'échange avec l'équipe technique de BREWLINE® peut vous permettre d'en évaluer l'intérêt !

LEVURES



Brewline® développe et propose des levures de basse et haute fermentation. Leurs profils offrent toutes les options au Brasseur, depuis le classicisme d'une bière blonde ou d'une blanche, aux souches bien distinctes en esters et alcools supérieurs pour composer des bières dans des conditions de fermentation optimales et reproductibles. La caractérisation des principales souches a été réalisée en collaboration avec le département « Brewing Sciences and Fermentation Technology » de l'Institut Meurice à Bruxelles.

Brewline a développé deux nouvelles levures issues de sélections rigoureuses, avec une production et un contrôle qualité optimisés pour garantir un excellent rendement et un profil organoleptique maîtrisé : découvrez **ORIGIN AmeriK** & **ORIGIN CeltiK** !

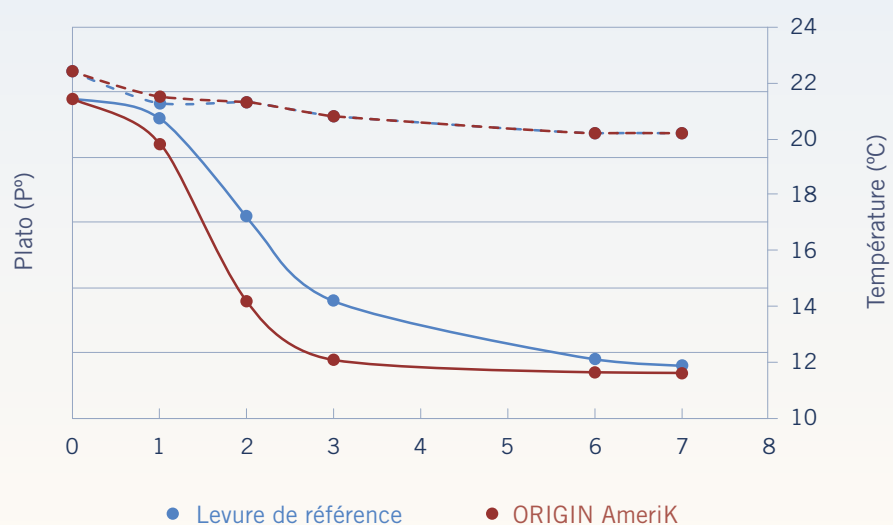
ORIGIN AMERIK

IPA · Pale Ale

Brewline possède déjà une souche performante pour la production de bière houblonnée à froid, avec la POP, largement utilisée par les microbrasseries en Europe.

L'équipe R&D de BREWLINE by Lamothe-Abiet propose avec l'**AmeriK**, une souche capable d'atteindre sans difficulté les **80% d'atténuation dans des délais optimisés**, du fait d'une **assimilation des sucres aisée** et d'une **meilleure tolérance à l'alcool**.

Ceci constitue un atout de choix pour les **bières houblonnées de type américaines** et les **productions à haute densité**. Cette maîtrise de la fermentation implique un **profil organoleptique plus affiné, maximisant ainsi la place des thiols des houblons** pour la production d'IPA, APA et NEIPA.



ORIGIN CELTIK

English Ale · Porter
Strong Beer · Stout

La fierté de proposer une levure adaptée à la production de **Ale anglaise** et de **Porter**, où les qualités de fermentation s'assimilent au **fighting spirit**, où la **performance est améliorée** et la **tradition des arômes est préservée**.

Pour un brassin conventionnel de 12°P, les **3°P résiduels sont atteints en près de 48h** ; de plus sa tolérance à l'alcool et au stress anaérobie permettent d'**exprimer le juste équilibre entre les esters et les alcools supérieurs**.

Le choix de la température de fermentation offrira l'option au brasseur de **produire une bière assez neutre** ou d'**apporter de légères notes fruitées et florales**. Une **rapide floculation facilite la gestion de la garde** pour le Brasseur.

CeltiK est la **démonstration du haut niveau d'expertise** des équipes de BREWLINE by Lamothe-Abiet, qui ont collaboré avec des Crafts renommées.

NOS LEVURES DE HAUTE FERMENTATION (500G)

ORIGIN AMERIK



NEW

Souche sélectionnée pour la production d'Ales américaines et de bières blondes de haute fermentation. La levure **ORIGIN AmeriK** se caractérise par une **fermentation rapide** et une **atténuation élevée**.

Son **profil aromatique assez neutre, faiblement estérifiant**, permet aux **malts et surtout aux houblons de s'exprimer pleinement**, notamment dans les bières houblonnées modernes.

ORIGIN CELTIK



NEW

Développée pour les styles britanniques, la levure **ORIGIN CeltiK** est idéale pour la production d'Ales anglaises et de Porter, alliant **rapidité fermentaire** et **équilibre aromatique**.

Selon la température, elle offre un **profil neutre** ou de **légères notes fruitées et florales**, avec une floculation rapide assurant **une bière nette et stable**.

POP ALE



Pop Ale est la levure idéale pour la production de divers styles de bière à haute fermentation. Elle garantit le respect et l'expression de la recette du brasseur grâce à sa neutralité et ses **légères notes fruitées**.

Elle apporte de l'**harmonie** à votre bière. Idéale pour la production de Golden Ale, Bitter Ale, Amber Ale, Ipa, Apa, Porter et Stout...

ROCK ALE



Rock Ale est une levure à cinétique de fermentation rapide qui a déjà séduit de nombreuses Craft avec une grande intensité aromatique et des **notes fruitées, florales et épicées**.

Son profil aromatique, sa bonne atténuation et sa faible sédimentation la rendent idéale pour la production de bières légères et désaltérantes telles que la Blanche, la Saison...

FOLK ALE



Folk Ale est une souche adaptée aux bières de style belge. Elle donne des **esters floraux et épicés**. Son profil **authentique** et son atténuation moyenne garantissent la douceur et la **rondeur** de vos bières.

Conçue pour la production de bières spéciales.

NOS LEVURES DE BASSE FERMENTATION (500G)

CLASSIC LAGER



Classic Lager est un véritable «must» pour la production de Helles, Pilsner, Schwarzbier, Bock, India Pale Lager et Doppelbock... Une souche toute en **finesse**, capable de **mettre en valeur les qualités organoleptiques des malts et des houblons sélectionnés** par le brasseur.

Elle présente une excellente tolérance à l'alcool (HGB jusqu'à 18°P) et une excellente floculation.

HIP-HOP LAGER



Hip-Hop Lager est une levure **flexible**, idéale pour standardiser la production dans la brasserie. Elle est capable de fermenter à **différentes températures**.

- **De 12 à 15 degrés** : bières rondes au profil neutre de type Berliner.
- **De 15 à 17 degrés** : bières Altbier, Kölsch, Steam Beer.
- **De 18 à 22 degrés** : s'accommode parfaitement aux bières avec houblonnage à froid (IPA, NEIPA).

NOS LEVURES SOUR & DE REFERMENTATION (500G)

JAZZ SOUR



Jazz Sour (*Lachancea Thermotolerans*) est une levure qui permet la production de bières acides.

Elle est capable de fermenter votre moût pour produire de l'acide lactique et de l'alcool. La production d'acide lactique s'effectue principalement les premiers jours de fermentation. Cet acide lactique apporte la fraîcheur typique de ces styles de bière tout en limitant les risques de contamination.

La Jazz Sour peut être également utilisée en seconde fermentation, après une première fermentation classique (basse avec la Classic Lager et haute avec la Pop Ale ou la Rock Ale).

EXCELLENCE E2F



Excellence® E2F est une levure de refermentation très appréciée des brasseurs.

Ses caractéristiques de tolérance à de fortes concentrations en alcool et en CO₂, combinées à sa grande neutralité aromatique, sa forte sédimentation et sa résistance aux pH bas, en font un outil indispensable pour la refermentation de vos bières.

Excellence® E2F s'utilise avec l'ajout de sucre, avant conditionnement.



"La JAZZ est une levure de bière de type Sour capable de réaliser deux types de fermentation : une fermentation alcoolique et une fermentation lactique.

Cette souche privilégie le métabolisme lactique en présence de sucres simples, notamment le glucose. Pour obtenir des bières présentant une acidité plus marquée, il est donc possible d'ajouter une quantité de glucose brut directement au moût."

Paul HOUËT • Ingénieur Technico-Commercial Brewline by Lamothe-Abiet

CARACTÉRISTIQUES

LEVURES	FLOCULATION / SÉDIMENTATION	ATTÉNUATION LIMITE	TOLÉRANCE À L'ALCOOL (% VOL. ALC.)	PRODUCTION DE DIACÉTYLE	CINÉTIQUE FERMENTAIRE	DOSAGE g/hL
---------	-----------------------------	--------------------	------------------------------------	-------------------------	-----------------------	-------------

HAUTE FERMENTATION

<div>ORIGIN AMERIK</div> <div>NEW</div>	Élevée	80 - 88 %	12 %	Faible	Rapide (3 - 5 jours*)	50 - 100
<div>ORIGIN CELTIK</div> <div>NEW</div>	Élevée	76 - 85 %	15 %	Faible		
POP ALE	Élevée	78 - 82 %	8,5 %	Faible	Rapide (4 - 7 jours*)	
ROCK ALE	Faible	85 %	7,5 %	Faible		
FOLK ALE	Élevée	75 - 80 %	11 %	Faible		

BASSE FERMENTATION

CLASSIC LAGER	Élevée	82 %	11 %	Faible	Rapide (5 jours*)	80 - 120
HIP-HOP LAGER	Élevée	10 - 16 °C : 70 - 75 %	8,5 %	Faible	Rapide (4 - 7 jours*)	
		16 - 22 °C : 80 - 85 %				

SOUR

JAZZ SOUR	Élevée	75 %	7 %	Faible	Lente (> 10 jours*)	80 - 120
-----------	--------	------	-----	--------	-------------------------	----------

REFERMENTATION

EXCELLENCE® E2F	Élevée	85 - 90 %	17 %	Faible	Selon conditions de T°C (2 - 5 jours)	2 - 10
-----------------	--------	-----------	------	--------	--	--------

*Conditions des tests : moût 12°P, inoculé à 80 g/hL et fermentation principale à 20 °C

Au même titre que l'importance du choix des matières premières, la technologie de brassage et l'empreinte du brasseur, la gestion de la nutrition des levures joue un rôle fondamental dans la production de la bière. Une fermentation optimale nécessite une parfaite nutrition.

NOS NUTRIMENTS

CRAFT ACTIVE

Nutriment spécifique

Craft Active favorise la multiplication des levures et limite les risques fermentaires.

Craft Active est un nutriment spécifique à base de sel d'ammonium et de vitamine B1 (thiamine) directement assimilable par la levure.

Dose	20 - 30 g/hL
Packaging	Sachets de 1 kg

A SAVOIR

Au même titre que l'importance du choix des matières premières, la technologie de brassage et l'empreinte du brasseur, la levure et la gestion de sa nutrition jouent un rôle fondamental dans la production de la bière et son profil sensoriel.

L'ajout au cours de la réhydratation de la levure d'un nutriment spécifique améliore nettement la cinétique fermentaire et favorise l'expression aromatique, la fraîcheur et la complexité de la bière, permettant ainsi l'élaboration de bières qui répondent aux critères de préférences des consommateurs d'aujourd'hui. Ce sont des bières aux nez très expressifs, élégantes et fruitées, dont la bouche est fraîche, ample, complexe, intense et généreusement longue.

Un meilleur métabolisme de la levure dû à l'apport d'un nutriment permet également une synthèse plus importante d'acétates et esters, composants essentiels de l'arôme de la bière.

Chaque détail est important pour que la bière reste aussi proche qualitativement depuis l'embouteillage jusqu'au moment de sa dégustation. Le travail sur la stabilité, tout au long du procédé de fabrication, est essentiel pour garantir une qualité du produit, qui se répète pour chaque lot produit. Brewline® met à votre disposition des outils pour répondre à toutes ces problématiques et garantir une bonne conservation de la bière dans le temps.

STABILISATION AROMATIQUE : LUTTER CONTRE L'OXYDATION

MASH REDOX

Antioxydant au Brassage

Mash Redox protège efficacement le moût contre l'oxydation des lipides dans la cuve matière. Il réduit significativement l'action de la lipoxygénase (LOX), responsable de la plupart des faux-goûts dans le produit fini. Ainsi les goûts de vieux pain ou carton (E-2-nonenal) n'apparaissent plus. Mash Redox est totalement éliminé en phase d'ébullition et n'impacte pas la fermentation.

Dose	5 - 10 g/hL de moût selon le °P
Packaging	Sachets de 1 kg

BEER REDOX

Antioxydant pour la bière

Beer Redox assure une protection contre l'oxydation et protège le potentiel aromatique de la bière, avec un ajout juste avant la mise en bouteille. Très intéressant pour réduire l'oxygène dissout dans le produit fini, il reste déconseillé pour les bières refermentées. Augmente indiscutablement la longévité des qualités organoleptiques de la bière. Il peut aussi être ajouté au brassage, dans la cuve matière.

Dose	1 - 2 g/hL (1g de Beer Redox libère 2,5ppm de SO ₂ dans la bière)
Packaging	Sachets de 1 kg



MASH REDOX NATURE

Antioxydant au Brassage pour bière BIO

Mash Redox Nature protège tout aussi efficacement le moût par inhibition de la lipoxygénase. La composition de cet auxiliaire technologique, exempt de SO₂, permet son utilisation au brassage pour produire une bière BIO, garantissant une fraîcheur aromatique optimale dans le produit fini. Une publication scientifique, réalisée en collaboration avec l'Université de Louvain-la-Neuve, est disponible auprès du Département R&D de Brewline.

Dose	5 - 10 g/hL de moût selon le °P
Packaging	Sachets de 1 kg



"Le **MASH REDOX NATURE** a porté d'excellents résultats sur les **bières bio** ainsi que dans les procédés de brassage **sans ajout de sulfites**. En inhibant l'activité de la lipoxygénase, il **évite efficacement l'oxydation des lipides**.

Plus précisément, il permet une **bien meilleure production de thiols** lors du houblonnage à froid, ainsi qu'une **fraîcheur et une complexité aromatique prolongées** dans les bières.

Une publication réalisée avec l'UCLouvain-la-Neuve, Unit of Brewery and Food Sciences à l'European Brewery Convention, est disponible sur demande."



Philippe CARIO • R&D Brewline by Lamothe-Abiet

ACIDE ASCORBIQUE

Acide Ascorbique est un antioxydant pour bière non refermentée avant embouteillage.

Efficace pour réduire la présence d'oxygène dissout.

Dose	1 - 5 g/hL
Packaging	Sachets de 1 kg & fûts de 25 kg

PYROSULFITE DE POTASSIUM

Pyrosulfite de Potassium en solution liquide pour bière non refermentée avant embouteillage.

1 g/hL apporte 5 ppm de SO₂ libre dans le produit fini.

Dose	0,5 - 1,5 g/hL
Packaging	Sachets de 1 kg & sacs de 25 kg

STABILISATION COLLOIDALE

Brewline® vous accompagne en offrant des solutions multiples selon votre outil de production et la bière produite. Vous décidez de l'auxiliaire technologique pour la clarification et la stabilisation colloïdale. Toutes les solutions à base de PVPP, Silica sol et Silica gel sont autorisées dans la loi de pureté **Reinheitsgebot**.



SILICA SOL (LIQUIDE)

Silica Sol est une suspension colloïdale de silice. Il permet la clarification de la bière par connexion avec les protéines sensibles de la bière :

- Au brassage en fin d'ébullition, le trub sera plus compact, idéal pour les bières non filtrées ou la production à plus de 14°P.
- En garde, le poids moléculaire des protéines sensibles coagulées avec Silica Sol, clarifie et accélère la sédimentation des levures.

Dose	20 - 40 g/hL de moût en cuve d'ébullition
	Même dosage au début de la garde
Packaging	Bidons de 6 kg / 24 kg

GALLOTAN BEER

GalloTan Beer est un tanin gallique utilisé :

- En cuve d'empatage pour protéger le moût de l'oxydation des lipides, principalement en éliminant la plupart des métaux solubles, ayant pour effet une réduction des notes métalliques dans la bière.
- En cuve d'ébullition pour optimiser la clarification du moût : GalloTan Beer se connecte à une partie des protéines sensibles, sédimentant avec le trub ou au plus tard au début de la fermentation, éliminé lors de la première purge.

Dose	5 - 10 g/hL
Packaging	Sachets de 1 kg

POLYSTAB

Gel de silice & PVPP

PolyStab est un stabilisant colloïdal composé de polyvinylpyrrolidone - PVPP et de SiO₂ - Gel de silice.

Il agit par adsorption combinée des polyphénols (proanthocyanidines ou anthocyanidines), des catéchines (flavonoïdes) et des protéines sensibles de la bière.

Sa formulation optimale donne le choix d'une utilisation au brassage ou en filtration bière, selon l'équipement et le type de bière.

Dose au brassage	5 - 20 g/hL en fin de saccharification ou à l'ébullition
	20 - 60 g/hL en garde ou à la filtration de la bière
Packaging	Sacs de 1 kg / 10 kg

PVPP

Polyvinylpyrrolidone micro-granulée

La **PVPP** est composée de polyvinylpyrrolidone - PVPP pure micro-granulée.

Le stabilisant permet au brasseur de concentrer les efforts sur la stabilisation des polyphénols, dans le cas où leur proportion est trop élevée, au point d'impacter la bière sur un risque d'oxydation et/ou une instabilité colloïdale.

Dose	10 - 30 g/hL au brassage et/ou en filtration de la bière
Packaging	Sachets de 1 kg & sacs de 10 kg & fûts de 22,7 kg

SILICA GEL (POUDRE)

Silica Gel est le plus efficace SiO₂ - gel de silice permettant la stabilisation des bières produites par adsorption des protéines sensibles responsables du trouble colloïdal, le fameux « trouble à froid ».

L'adsorption sélective des protéines permet de conserver les propriétés de couleur, pH, qualités organoleptiques et de tenue de mousse.

Silica Gel peut être utilisé lors de la filtration des bières.

Dose	10 - 30 g/hL en garde
	20 - 60 g/hL à la filtration de la bière, selon la charge initiale en protéines sensibles et le choix de durée de conservation du produit fini
Packaging	Sacs de 15 kg

COLLE DE POISSON

La **Colle de poisson** est particulièrement recommandée pour une action combinée de sédimentation de la levure lorsqu'elle est lente ou absente, ainsi que de stabilité protéique.

Elle se connecte rapidement aux protéines de la levure pour former un ensemble floculant, favorisant un compactage qui optimise les freintes.

La colle de poisson n'a pas d'impact organoleptique sur la bière.

Dose	1 - 4 g/hL
Packaging	Sachets de 250 g

STABILISATION MICROBIENNE

LACTICIDE

Lacticide est une endo-glucanase à base de lysozyme (E1105), spécifique des bactéries Gram+ (*leuconostococcus*, *lactobacillus* et *pediococcus*).

Son utilisation inhibe l'activité des bactéries lactiques.

Lacticide se substitue à la filtration stérile ou à la pasteurisation.

Dose	1 - 20 g/hL selon qu'il s'agisse d'un traitement préventif ou curatif
Packaging	Sachets de 1 kg

SORBASOL

Inhibiteur des levures, **Sorbasol** est composé de sorbate de potassium (E202).

Cet agent conservateur possède des propriétés antifongiques permettant d'éviter tout développement levurien, notamment responsable du *gushing* des fûts et bouteilles.

Non conseillé pour les bières refermentées.

Dose	1 - 4 g/hL
Packaging	Sachets de 1 kg & cartons de 25 kg

GOMMES & CORRECTEURS D'ACIDITÉ



NOS GOMMES ARABIQUES

Un large choix en fonction de votre besoin pour la stabilisation de la mousse. La gomme arabique de Brewline by Lamothe-Abiet est un des produits historiques de notre groupe. Depuis la sélection de la matière première en Afrique sub-saharienne, à la transformation dans nos unités de production.

GOMME L.A.

Liquide	
Gomme L.A. permet la stabilité d'un trouble en suspension et de la mousse, avec un objectif ≥ 320 secondes (méthode Nibem), même lorsque la teneur en protéines pro-mousse des malts est faible.	
La stabilité de la mousse s'accompagnera systématiquement d'un perlage plus intense et régulier.	
Dose	5 - 20 g/hL
Packaging	Bidons de 1,1 kg / 5,5 kg / 22 kg



" La gomme arabique est un produit naturel issu de l'acacia, largement utilisé dans l'élaboration de boissons telles que les vins, bières, jus, distillats ou émulsions. Transformée et proposée sous forme de poudre ou de solution liquide, elle présente un réel intérêt pour les brasseurs :

Véritable alliée de la mousse, elle en améliore la stabilité, prolonge sa tenue et favorise son adhérence au verre, donnant naissance à ces élégantes traces appelées en Belgique les célèbres « dentelles de Bruges ».

Ayant la structure d'un polysaccharide, la gomme aide potentiellement à retarder un dépôt dans la bouteille : très appréciable par exemple, lors de l'ajout d'arôme ou de purée, dont l'association avec la bière pourrait créer une légère instabilité. La gomme est totalement incolore et inodore.

Les techniciens de BREWLINE by Lamothe-Abiet sauront vous accompagner dans la détermination du dosage optimal selon l'application envisagée, généralement compris entre 10 et 50 g/hL."

Walter MULINAZZI • Expert en production des boissons chez Lamothe-Abiet

EXCELGOM

Micro-granulée	
Excellence, autant pour les bières blondes que pour les bières de spécialité en recherche d'une mousse plus stable et intense. Ajoutée après la filtration de la bière ou avant la mise en bouteille, ExcelGom est diluée dans de l'eau chaude (+65° à 1:10), pour en assurer une bonne homogénéisation et l'envoi d'une solution stérile dans le produit fini. Peut être utilisée lors d'une prise de mousse (bière refermentée).	
Dose	5 - 10 g/hL
	20 - 30 g/hL dans le cas d'une recherche d'un meilleur volume de la bière
Packaging	Sachets de 1 kg / 5 kg & sacs de 25 kg

NOS CORRECTEURS D'ACIDITÉ

ACIDE LACTIQUE

La maîtrise du pH est un paramètre clef pour l'élaboration de la bière.	
Acide Lactique permet de corriger celui-ci sur le moût durant les différentes étapes du brassage.	
Dose	En fonction du pH souhaité pour le moût
Packaging	Bidons de 6 kg / 25 kg / 1200 kg

ACIDE CITRIQUE

Acide Citrique est utilisé au brassage pour corriger le pH et amener des notes fraîches au moût et à la bière.	
Recommandé pour la production de bière sans alcool, en association avec un autre acide pour éviter tout tamponnage.	
Dose	En fonction du pH souhaité pour le moût
Packaging	Sachets de 1 kg & sacs de 25 kg

BOIS



Brewline® propose une gamme complète de copeaux de chêne français et américains soigneusement sélectionnés pour atteindre vos objectifs de production. Cette approche sur-mesure avec des bois précis et des profils répétables permet de travailler sur l'expression aromatique pour révéler le caractère de vos bières.

Le chêne français sélectionné pour les Copeaux Brewline® provient exclusivement de forêts françaises et des espèces *Q. Robur* et *Q. Petraea*. La traçabilité mise en place par Brewline® permet de garantir l'origine précise du chêne utilisé ainsi que la maturation naturelle à l'air libre des bois de chêne pendant une durée de 24 mois minimum.

NOS COPEAUX FR & US

COPEAUX		PROFIL AROMATIQUE				
		Respect & exhausteur du fruit	Notes de coco & whisky lactone	Notes vanillées & gourmandes	Notes toastées & épicées	Apport de structure
FR	FRESH	●	•			•
	LIGHT	•	•			•
	TOFFEE	•	●	•		•
	MEDIUM			•	•	•
	MEDIUM +			•	•	•
US	MEDIUM			•	•	•
	MEDIUM +			•	•	•

Nos copeaux sont disponibles en sacs de 12 kg contenant 2 filets infusion en nylon de 6 kg chacun.

NEW



Découvrez le nouveau copeau TOFFEE : copeau de bois 100% français moyennement chauffé.

TOFFEE

TYPE DE CHAUFFE



Noix de coco



Vanille

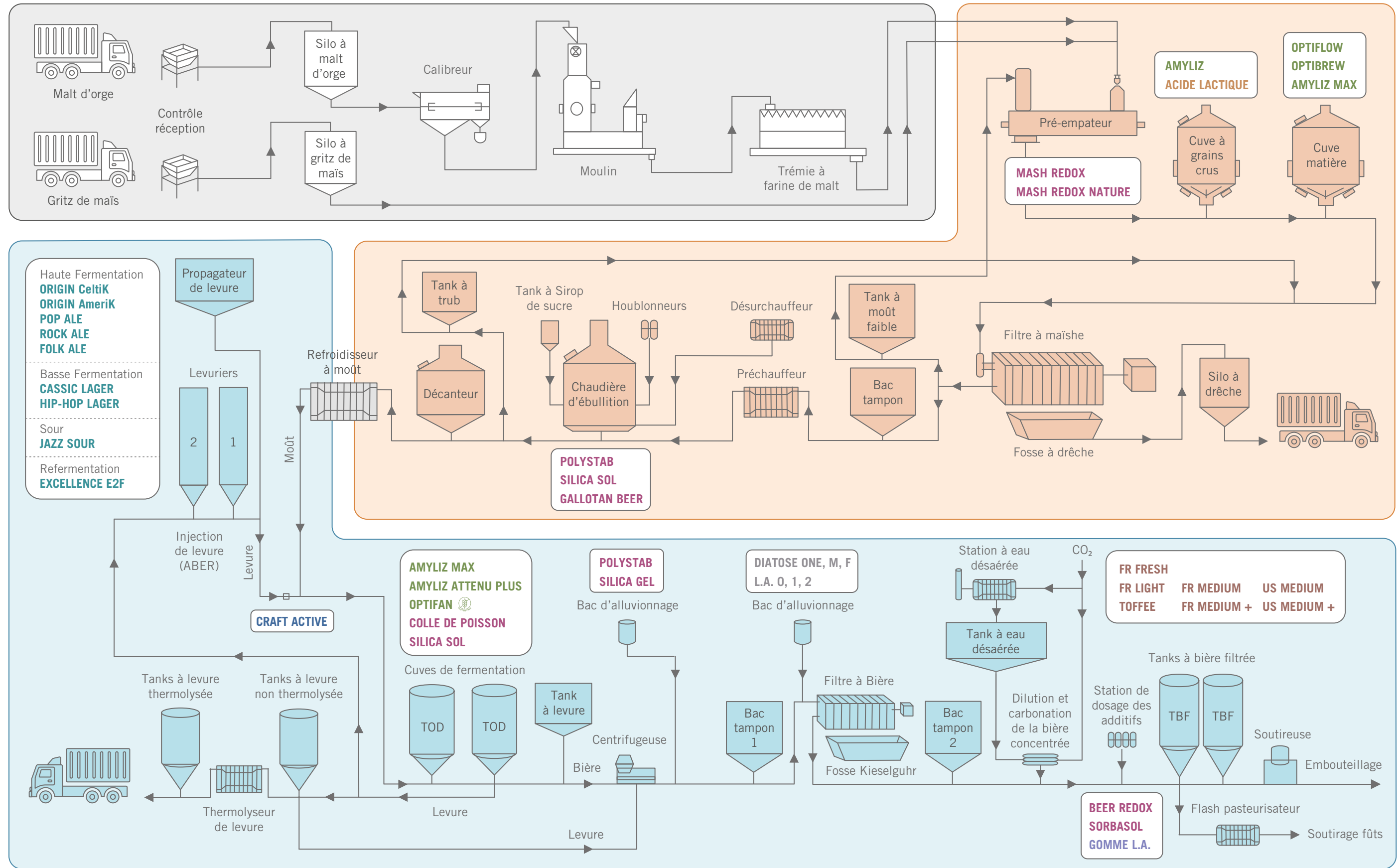



Sucrosité

Le copeau Toffee apporte des notes aromatiques très intenses de gousses de vanille fraîches mais aussi des notes intenses de coco fraîche. En attaque de bouche, le Toffee vous apportera énormément de sucrosité.

• **Packaging :**
1 sac de 12 kg en PE doublé de PET contenant 2 filets infusion en nylon de 6 kg chacun.


SCHÉMA DES ÉQUIPEMENTS UTILISÉS POUR LA FABRICATION DE LA BIÈRE



ENZYMES		INTÉRÊTS	APPLICATION
AU BRASSAGE	AMYLIZ (α-amylase thermostable)	Diminue la viscosité du moût et augmente le rendement au brassage.	• Brassage
	OPTIFLOW (β-glucanase thermostable)	Réduit le temps de filtration indépendamment de la qualité du malt, facilite la clarification au Whirlpool.	• Brassage
	OPTIBREW	Mix enzymatique permettant de combiner la dégradation des polysaccharides fermentescibles et de structure.	• Brassage
	AMYLIZ MAX (Glucoamylase)	Dégrade l'amidon hydrolysé mais aussi les dextrines, les amylopectines en sucres fermentescibles pour des rendements optimisés. Atténuation jusqu'à 95%.	• Brassage • Fermentation
AU BLOC FROID	AMYLIZ FINISHER	Amylase fongique pour terminer la dégradation de l'amidon en fermentation dans le cas d'un moût non conforme lors du transfert au bloc froid.	• Fermentation
	AMYLIZ ATTENU PLUS (Amyloglucosidase)	Activité enzymatique destinée à atteindre l'atténuation limite d'une bière (≥100%).	• Fermentation
	 OPTIFAN (Protéase)	Prévient la formation de troubles liés aux protéines sensibles des céréales et dégrade le gluten.	• Fermentation

LEVURES		INTÉRÊTS	TYPES DE BIÈRES
HAUTE FERMENTATION	 ORIGIN AMERIK	Souche sélectionnée pour la production d'Ales américaines de haute fermentation, la levure AmeriK se caractérise par une fermentation rapide et une atténuation élevée.	IPA, Pale Ale
	 ORIGIN CELTIK	Développée pour les styles britanniques, la levure CeltiK est idéale pour la production d'Ales anglaises et de Porter, alliant rapidité fermentaire et équilibre aromatique.	English Ale, Porter, Strong beer, Stout
	POP ALE	Pour vos plus belles Ale, la levure Pop Ale offre de légères notes fruitées et apporte une véritable harmonie à votre bière.	Golden Ale, Bitter Ale, Amber Ale, IPA, APA, Porter, Stout...
	ROCK ALE	Grande intensité aromatique et des notes fruitées, florales et épicées. Levure très régulièrement médaillée grâce aux belles recettes réalisées par les brasseurs.	Bière spéciale belge, la Saison, NEIPA...
	FOLK ALE	Esters floraux et épicés, entre profils trappistes et abbayes. On l'associera idéalement avec la levure Pop Ale ou la Rock Ale, pour assurer une atténuation résiduelle > 25%.	Triple, Belgian Strong, Ale, Blonde...
BASSE FERMENTATION	CLASSIC LAGER	Souche toute en finesse pour la production de Lager de type bavaroise ou de Pils. Excellente tolérance a l'alcool.	Helles, Pilsner, Schwarzbier, Bock, India Pale Lager, Dopplebock...
	HIP-HOP LAGER	Souche initialement développée pour la production de Lager, elle produit un équilibre idéal entre esters et alcool supérieurs, y compris pour des Ale fermentées à plus de 20°C.	Selon le degré de fermentation : Altbier, Kölsch, Steam Beer, India Pale Ale, American Pale Ale...
SOUR	JAZZ SOUR	Levure <i>Lachancea Thermotolerans</i> permettant la production de bières acides et fraîches.	Bières acides, telles-que : Berliner Weisse, Gose, Sour IPA, Stout...
REFERMENTATION	EXCELLENCE® E2F	Levure pour la refermentation des bières. Sélectionnée pour sa résistance à la pression et à l'alcool ainsi que pour sa neutralité aromatique et sa capacité à floculer.	Refermentation pour tous types de bières.

NUTRIMENTS	INTÉRÊTS	FONCTION
CRAFT ACTIVE	Favorise la multiplication des levures et limite les risques fermentaires.	Nutriment spécifique

STABILISATION		INTÉRÊTS	APPLICATION
STABILISATION AROMATIQUE	MASH REDOX	Antioxydant permettant l'oxydation des lipides (LOX), limitant la présence de faux-goûts dans la bière, garant d'une meilleure "drinkability".	• Brassage
	 MASH REDOX NATURE	Antioxydant pour moût BIO.	• Brassage
	BEER REDOX	Antioxydant complexe pour la bière, permettant de réduire l'oxygène dissout et de prolonger la fraîcheur.	• Post fermentation
	ACIDE ASCORBIQUE	Vitamine C utilisée pour protéger la bière. Il est recommandé de l'associer avec du sulfite pour optimiser sa performance.	• Post fermentation
	PYROSULFITE DE POTASSIUM	Métabisulfite pour une protection aromatique du produit fini, même à faible dosage.	• Post fermentation
STABILISATION COLLOIDALE	SILICA SOL (Liquide)	Clarification par adsorption des protéines : - Une meilleure casse protéique et un meilleur compactage du trub. - Une bière limpide et un meilleur compactage de la levure.	• Brassage • Garde
	GALLOTAN BEER	Protège le moût de l'oxydation des lipides. Participe à la clarification du moût.	• Brassage
	POLYSTAB (Gel de silice et PVPP)	Stabilisant colloïdal par adsorption combinée des polyphénols et des protéines instables de la bière.	• Brassage • Garde • Filtration
	PVPP (Polyvinylpolypyrrolidone)	Permet de stabiliser la bière et d'allonger sa durée de vie.	• Garde • Filtration
	SILICA GEL (Poudre)	Stabilisation par adsorption des protéines sensibles.	• Garde • Filtration
STABILISATION MICROBIENNE	COLLE DE POISSON	Clarification de la bière par une sédimentation accélérée de la levure, post-fermentation.	• Garde
	LACTICIDE	Lysozyme pour une protection antibactérienne.	• Garde
	SORBASOL	Sorbate de potassium, idéal pour le traitement des fûts.	• Embouteillage

GOMMES	INTÉRÊTS	APPLICATION
GOMME L.A.	Gomme arabique liquide.	• Embouteillage
EXCELGOM	Gomme arabique poudre.	• Embouteillage

ACIDES	INTÉRÊTS	APPLICATION
ACIDE LACTIQUE	Acidification du moût.	• Brassage
ACIDE CITRIQUE	Acidification du moût ou de la bière.	• Brassage • Garde



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