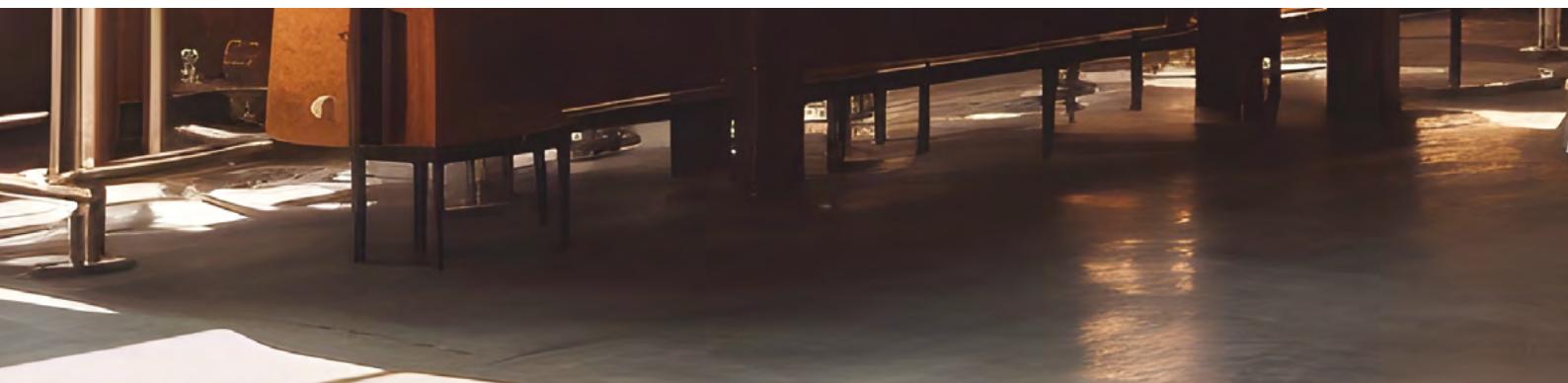




CATALOGO

Brewline

SOLUTIONS FOR BREWERS



ENZIMI • LIEVITI • NUTRIENTI • STABILIZZAZIONE • LEGNO

Brewline

SOLUTIONS FOR BREWERS

BREWLIN

Brewline® sviluppa **soluzioni adatte** a ogni fase del processo di **produzione della birra** e lavora all'elaborazione di una **vasta gamma di prodotti**.

I NOSTRI VALORI

Valori umani basati sulla **condivisione**, che cercano l'**eccellenza**, la **reattività** e la **rigore**.

UN TEAM DEDICATO

Birrai e tecnici riconosciuti sviluppano e propongono soluzioni ideali e adatte alle birrerie. Le nostre priorità sono la **soddisfazione** e il **successo dei nostri partner** attraverso **scambi umani, unici e privilegiati**.

L'INNOVAZIONE DI UN PROCESSO ANCESTRALE

Ricchi del nostro patrimonio brassicolo, i nostri laboratori di **ricerca e sviluppo** si basano sulle evoluzioni scientifiche e regolamentari per proporre **innovazioni tecnologiche sostenibili**.





EDITORIALE

Cari amici Birrai,

Produrre e promuovere una gamma di birre sempre più ampia per soddisfare le aspettative dei consumatori implica l'utilizzo di numerose materie prime che a volte possono generare vincoli o problematiche durante il processo di produzione o successivamente, quando il prodotto finito è sul mercato.

Gli ausili tecnologici rispondono a tematiche di **rendimento** e **stabilità**, riproducibili per ogni produzione.

Sempre attenti **alle vostre esigenze**, il team tecnico di BREWLINE vi **accompagna con passione** per identificare le **possibilità di ottimizzazione** e selezionare gli strumenti che **rispondono alla sfida della Qualità**, al fine di offrire **birre piacevoli, equilibrate e stabili** nel tempo.

A presto sul vostro sito di produzione!

Philippe CARIO
Business Unit Manager



SOMMARIO

◆ ENZIMI	04
◆ LIEVITI.....	06
◆ NUTRIENTI	08
◆ STABILIZZAZIONE AROMATICA.....	09
◆ STABILIZZAZIONE COLLOIDALE	10
◆ STABILIZZAZIONE MICROBIOLOGICA.....	11
◆ GOMME & CORRETTORE DI ACIDITÀ.....	12
◆ LEGNO.....	13
◆ CATALOGO DEI PRODOTTI.....	14





Gli enzimi svolgono un ruolo essenziale durante la produzione della birra. Brewline® offre una gamma di preparazioni enzimatiche per l'ottimizzazione del processo e la qualità della birra.

I NOSTRI ENZIMI

• ENZIMI PER LA SALA COTTURA •

AMYLIZ

Alfa-amilasi termo-stabile

Amyliz idrolizza l'amido in zuccheri fermentiscibili e destrine solubili, diminuisce la viscosità del mosto e assicura la standardizzazione del rendimento nella fase di saccarificazione. Si può usare a inizio ammostamento.

Dose	150 - 350 g/tonnellata di cereali non maltati
	200 g/tonnellata di malto
T°C ottimale	40 - 90°C
pH ottimale	4,5 - 7,5
Packaging	Confezioni da 1 kg & 20 kg

OPTIFLOW

Beta-glucanasi termo-stabile

OptiFlow idrolizza i beta-glucani del mosto, ottimizza e riduce il tempo di filtrazione a prescindere dalla qualità del malto, facilita la chiarificazione nel Whirlpool.

Si aggiunge all'inizio dell'ammostamento.

Dose	150 - 250 g/tonnellata di malto
T°C ottimale	40 - 90°C
pH ottimale	4,0 - 7,0
Packaging	Confezioni da 1 kg & 20 kg

NEW

OPTIBREW

Complesso enzimatico ottimale per la birrificazione

OptiBrew è un complesso enzimatico che permette di idrolizzare sia i polisaccaridi di struttura (glucani, xilani) sia i polisaccaridi fermentiscibili.

Una tale formulazione assicura la conformità della filtrabilità e della viscosità del mosto, e quindi un'attenuazione conforme allo standard ricercato dal birraio. Si aggiunge all'inizio dell'ammostamento.

Dose	250 - 500 g/tonnellata di malto
	250 - 750 g/tonnellata di cereali non maltati e malti speciali
T°C ottimale	40 - 90°C per le attività principali
	40 - 65°C per le attività secondarie
pH ottimale	4,0 - 7,0
Packaging	Confezioni da 20 kg

AMYLIZ MAX

Glucoamilasi

Amyliz Max è una preparazione enzimatica concentrata in glucoamilasi. È un enzima di degradazione dell'amido che idrolizza anche le destrine e l'amilopectina in zuccheri fermentiscibili.

Dose	Dose di saccarificazione aumentata durante il processo della birrificazione: 0,2 à 2,5 kg/tonnellata di malto per calibrare l'attenuazione residua fino al 5%
	Dose per diminuire ulteriormente il valore dell'estratto durante il processo di fermentazione: 5 - 10 g/hL per un'attenuazione > 95%
T°C ottimale	≤ 65°C nell'ammostamento
	12 - 25°C in fermentazione
pH ottimale	3,8 - 7,0
Packaging	Confezioni da 1 kg & 20 kg

• ENZIMI PER LA FASE DI RAFFREDDAMENTO DEL MOSTO •

AMYLIZ FINISHER

Alfa-amilasi fungina

Amyliz Finisher assicura l'idrolisi dell'amido ancora presente nel mosto freddo trasferito al fermentatore.

L'amilasi fungina non influisce l'attenuazione della birra (non impatta sulle destrine limiti) e si degrada naturalmente nel tempo.

Dose	1 - 5 g/hL
T°C ottimale	12 - 30°C
pH ottimale	3,5 - 5,5
Packaging	Confezioni da 10 kg

AMYLIZ ATTENU PLUS

Amiloglucosidasi

Amyliz Attenu Plus è una preparazione enzimatica concentrata in pullulanasi e glucoamilasi che degrada tutti i polisaccaridi in zuccheri fermentiscibili.

Ideale per la produzione di birre Light o ad alto grado alcolico.

Dose	2 - 5 g/hL
T°C ottimale	12 - 25°C in fermentazione
pH ottimale	3,8 - 5,5
Packaging	Confezioni da 20 kg

NEW

OPTIFAN

Endopeptidasi

OptiFan è un enzima che degrada le proteine sensibili responsabili della torbidità a freddo ($\leq 50\text{kDa}$).

Ideale per la produzione di birre senza glutine ($< 20\text{ppm}$).

Aggiunto in fermentazione, OptiFan libera acidi amminici e peptidi favorevoli alla nutrizione dei lieviti.

Dose	1,5 - 5 g/hL
T°C ottimale	12 - 65°C
pH ottimale	3,5 - 6,0
Packaging	Confezioni da 1 kg & 10 kg



DA SAPERE

OPTIFAN, una risposta adeguata alle moderne sfide produttive. La stabilizzazione colloidale di una birra è tradizionalmente ottenuta mediante una lunga conservazione a freddo (da 0°C a -2°C), o mediante l'uso di stabilizzanti che permettono l'adsorbimento dei polifenoli e delle proteine instabili. Il costo, le perdite e l'impronta ecologica devono essere considerati e possono talvolta portarci a riflettere su un'alternativa enzimatica. OPTIFAN, una proteasi non OGM e non auto-clonata, è un ausiliario tecnologico che taglia in piccole frazioni le proteine sensibili, inclusi il glutine, durante la fermentazione. Il mastro birraio potrà quindi concentrarsi solamente sui polifenoli instabili della sua birra.

Un confronto con il team tecnico di BREWLINE® può permettervi di valutarne l'utilizzo!





Brewline® sviluppa e propone lieviti per bassa e alta fermentazione. I loro profili offrono tutte le opzioni al Birraio, dal classicismo di una birra bionda o bianca, ai ceppi produttori di esteri e alcoli superiori per comporre birre in condizioni di fermentazione ottimali e riproducibili. La caratterizzazione delle principali ceppi è stata realizzata in collaborazione con il dipartimento "Brewing Science and Fermentation Technology" dell'Istituto Meurice a Bruxelles.

I NOSTRI LIEVITI DA BASSA FERMENTAZIONE (500G)

CLASSIC LAGER



Classic Lager è un vero "must" per la produzione di Helles, Pilsner, Schwarzbier, Bock, India Pale Lager e Doppelbock... Un ceppo, capace di **valorizzare le qualità organolettiche dei malti e dei luppoli selezionati** dal birraio.

Presenta un'eccellente tolleranza all'alcool (HGB fino a 18°P) e un'eccellente flocculazione.

HIP-HOP LAGER



Hip-Hop Lager è un lievito **flessibile**, ideale per standardizzare la produzione in birreria. È capace di fermentare a **diverse temperature**.

- **Da 12 a 15 gradi:** birre rotonde con profilo neutro di tipo Berliner.
- **Da 15 a 17 gradi:** birre Altbier, Kölsch, Steam Beer.
- **Da 18 a 22 gradi:** si adatta perfettamente alle birre con luppolatura a freddo (IPA, NEIPA).

I NOSTRI LIEVITI DA ALTA FERMENTAZIONE (500G)

POP ALE



Pop Ale è il lievito ideale per la produzione di diversi stili di birra ad alta fermentazione. Garantisce il rispetto e l'espressione della ricetta del birraio grazie alla sua neutralità e alle sue **leggere note fruttate**.

Ideale per la produzione di Golden Ale, Bitter Ale, Amber Ale, IPA, APA, Porter e Stout...

ROCK ALE



Rock Ale è un lievito con una cinetica di fermentazione rapida che sviluppa una grande intensità aromatica di note fruttate, floreali e speziate.

Il suo profilo aromatico, la buona attenuazione e la bassa sedimentazione lo rendono ideale per la produzione di birre leggere e dissetanti come la Blanche, la Saison...

FOLK ALE



Folk Ale è un ceppo adatto per birre di stile belga. Produce esteri **floreali** e **speziati**. Il suo profilo **autentico** e la sua attenuazione media garantiscono la dolcezza e la **rotondità** delle vostre birre.

Progettato per la produzione di birre special

JAZZ SOUR



Jazz Sour (*Lachancea Thermotolerans*) è un lievito che permette la produzione di birre acide.

È capace di fermentare il vostro mosto per produrre acido lattico e alcol. La produzione di acido lattico avviene principalmente nei primi giorni di fermentazione. Questo acido lattico apporta la freschezza tipica di questi stili di birra, limitando allo stesso tempo i rischi di contaminazione.

Jazz Sour può essere utilizzata anche in seconda fermentazione, dopo una prima fermentazione classica (bassa con la Classic Lager e alta con la Pop Ale o la Rock Ale)

EXCELLENCE E2F



Excellence® E2F è un lievito di rifermentazione molto apprezzato dai birrai.

Le sue caratteristiche di tolleranza a elevate concentrazioni di alcol e CO₂, combinate alla sua grande neutralità aromatica, forte sedimentazione e resistenza a bassi pH, lo rendono uno strumento indispensabile per la rifermentazione delle vostre birre.

Excellence® E2F si utilizza con l'aggiunta di zucchero in fase di presa di spuma.

CARATTERISTICHE

LIEVITI	FLOCCULAZIONE / SEDIMENTAZIONE	ATTENUAZIONE LIMITE	TOLLERANZA ALL'ALCOOL (% VOL. ALC.)	PRODUZIONE DI DIACETILE	CINETICA FERMENTATIVA	DOSAGGIO
CLASSIC LAGER	Elevata	82 %	11 %	Bassa	Rapida (5 giorni*)	80 - 120 g/hL
HIP-HOP LAGER	Elevata	10 - 16 °C : 70 - 75 %	8,5 %	Bassa	Rapida (4 - 7 giorni*)	
		16 - 22 °C : 80 - 85 %				
POP ALE	Elevata	78 - 82 %	8,5 %	Bassa	Rapida (4 - 7 giorni*)	50 - 100 g/hL
ROCK ALE	Bassa	85 %	7,5 %	Bassa		
FOLK ALE	Elevata	75 - 80 %	11 %	Bassa		
JAZZ SOUR	Elevata	75 %	7 %	Bassa	Lenta (> 10 giorni*)	80 - 120 g/hL
EXCELLENCE® E2F	Elevata	85 - 90 %	17 %	Bassa	Secondo condizioni di T°C (2 - 5 giorni)	2 - 10 g/hL

*Condizioni dei test: mosto a 12°P, inoculato a 80 g/hL e fermentazione principale a 20 °C

Per ulteriori informazioni (preparazione, conservazione, ecc.), fare riferimento alla scheda tecnica o all'imballaggio.



Così come l'importanza della scelta delle materie prime, la tecnologia di produzione e l'impronta del birraio, la gestione della nutrizione del lievito gioca un ruolo fondamentale nella produzione della birra. Una fermentazione ottimale richiede una nutrizione perfetta.

I NOSTRI NUTRIENTI

CRAFT ACTIVE

Nutriente specifico

Craft Active favorisce la moltiplicazione dei lieviti e limita i rischi fermentativi.

Craft Active è un nutriente specifico a base di sale di ammonio e vitamina B1 (tiamina) direttamente assimilabile dal lievito.

Dose	20 - 30 g/hL
Packaging	Sacchetti da 1 kg

DA SAPERE

Così come l'importanza della scelta delle materie prime, la tecnologia di produzione e l'impronta del birraio, il lievito e la gestione della sua nutrizione giocano un ruolo fondamentale nella produzione della birra e nel suo profilo sensoriale.

L'aggiunta durante la reidratazione del lievito di un nutriente specifico migliora notevolmente la cinetica fermentativa e incrementa l'espressione aromatica, la freschezza e la complessità della birra, permettendo così l'elaborazione di birre che rispondono ai criteri di preferenza dei consumatori di oggi. Come ad esempio birre con un naso molto espressivo, eleganti e fruttate, con un gusto fresco, ampio, complesso, intenso e generosamente lungo.

Un miglior metabolismo del lievito dovuto all'apporto di un nutriente permette anche una sintesi più importante di acetati ed esteri, componenti essenziali dell'aroma della birra.

STABILIZZAZIONE



Ogni dettaglio è importante affinché la birra mantenga la sua qualità dall'imbottigliamento fino al momento della degustazione. Lavorare sulla stabilità, lungo tutto il processo di produzione, è essenziale per garantire una qualità del prodotto che si ripete per ogni lotto prodotto. Brewline® mette a vostra disposizione strumenti per rispondere a tutte queste problematiche e garantire una buona conservazione della birra nel tempo.

STABILIZZAZIONE AROMATICA: COMBATTERE L'OSSIDAZIONE

MASH REDOX

Antiossidante nella fase di ammostamento

Mash Redox protegge efficacemente il mosto dall'ossidazione dei lipidi nel tino di ammostamento. Riduce significativamente l'azione della lipoossigenasi (LOX), responsabile della maggior parte dei difetti organolettici nel prodotto finito. Così i sapori di pane vecchio o di cartone (E-2 nonenal) non si manifestano più. Mash Redox viene completamente eliminato durante la fase di ebollizione e non influisce sulla fermentazione.

Dose 5 - 10 g/hL di mosto a seconda del °P

Packaging Sacchetti da 1 kg

BEER REDOX

Antiossidante per la birra

Beer Redox assicura una protezione dall'ossidazione e protegge il potenziale aromatico della birra, con un'aggiunta giusta prima dell'imbottigliamento. Molto utile per ridurre l'ossigeno disciolto nel prodotto finito, è sconsigliato per le birre rifermentate. Aumenta indiscutibilmente la longevità delle qualità organolettiche della birra. Può anche essere aggiunto durante l'ammostamento.

Dose 1 - 2 g/hL (1g di Beer Redox libera 2,5ppm di SO₂ nella birra)

Packaging Sacchetti da 1 kg

NEW

MASH REDOX NATURE

Antiossidante nella fase di ammostamento per birra BIO



Mash Redox Nature protegge altrettanto efficacemente il mosto attraverso l'inibizione della lipoossigenasi. La composizione di questo ausiliario tecnologico, priva di SO₂, permette il suo utilizzo nell'ammostamento per produrre una birra BIO, garantendo una freschezza aromatica ottimale nel prodotto finito. Una pubblicazione scientifica, realizzata in collaborazione con l'Università di Louvain-la-Neuve, è disponibile presso il dipartimento R&D di Brewline.

Dose 5 - 10 g/hL di mosto a seconda del °P

Packaging Sacchetti da 1 kg



"L'uso di Mash Redox Nature nell'ammostamento è essenziale, poiché evita l'ossidazione dei lipidi attraverso l'inibizione della lipoossigenasi (LOX). Una tale azione migliora la freschezza delle birre, con una forte riduzione dei difetti, inclusi i sapori di cartone (E-2-nonenal).

Offre anche l'opportunità al birraio di iniziare le fasi di ammostamento a temperature più basse, per beneficiare delle attività enzimatiche endogene del malto, senza conseguenze sulle qualità organolettiche della birra!

Una pubblicazione realizzata con l'UCLouvain-la-Neuve, Unità di Scienze della Birra e dell'Alimentazione alla Convention Europea della Birra, è disponibile su richiesta."

Lille

Guillaume DESPORT • R&D Brewline by Lamothe-Abiet

ACIDE ASCORBIQUE

Acide Ascorbique è un antiossidante per birre non rifermentate prima dell'imbottigliamento.

Efficiente nel ridurre la presenza di ossigeno disciolto.

Dose 1 - 5 g/hL

Packaging Sacchetti da 1 kg & sacchi da 25 kg

PYROSULFITE DE POTASSIUM

Pyrosulfite de Potassium in soluzione liquida per birre non rifermentate prima dell'imbottigliamento.

1 g/hL apporta 5 ppm di SO₂ libero nel prodotto finito.

Dose 0,5 - 1,5 g/hL

Packaging Sacchetti da 1 kg & sacchi da 25 kg

STABILIZZAZIONE COLLOIDALE

Brewline® vi accompagna offrendo diverse soluzioni a seconda del vostro impianto di produzione e della birra prodotta. Decidete voi quale ausiliario tecnologico usare per la chiarificazione e la stabilizzazione colloidale. Tutte le soluzioni a base di PVPP, sol di silice e gel di silice sono consentite dalla legge sulla purezza **Reinheitsgebot**.



Reinheitsgebot

SILICA SOL (LIQUIDO)

Silica Sol è una sospensione colloidale di silice. Permette la chiarificazione della birra legandosi con le proteine sensibili della birra:

- Durante la birrificazione alla fine dell'ebollizione, il sedimento diventa più compatto, ideale per birre non filtrate o la produzione oltre i 14°P.
- In fase di maturazione, il peso molecolare delle proteine sensibili coagulate con Silica Sol, chiarifica e accelera la sedimentazione dei lieviti.

Dose

20 - 40 g/hL di mosto nel tino di ebollizione

Stesso dosaggio all'inizio della maturazione

Packaging

Confezioni da 6 kg & 24 kg

GALLOTAN BEER

GalloTan Beer è un tannino di galla utilizzato:

- Nel tino d'ammontamento per proteggere il mosto dall'ossidazione dei lipidi, principalmente eliminando la maggior parte dei metalli solubili, con l'effetto di ridurre i sapori metallici nella birra.
- Nel tino di ebollizione per ottimizzare la chiarificazione del mosto: GalloTan Beer si lega ad una parte delle proteine sensibili, sedimentando con il trub o al più tardi all'inizio della fermentazione, eliminato durante il primo travaso.

Dose

5 - 10 g/hL

Packaging

Sacchetti da 1 kg

POLYSTAB

Gel di silice & PVPP

PolyStab è uno stabilizzante colloidale composto da polivinilpolipirrolidone - PVPP e da SiO_2 - Gel di silice.

Agisce per adsorbimento combinato dei polifenoli (proantocianidine o antocianidine), delle catechine (flavonoidi) e delle proteine sensibili della birra.

La sua formulazione ottimale offre la scelta di un utilizzo durante le varie fasi della cotta o nella filtrazione della birra, a seconda dell'attrezzatura e del tipo di birra.

Dose au brassage

5 - 20 g/hL alla fine della saccarificazione o durante la bollitura del mosto

20 - 60 g/hL in maturazione o nella filtrazione della birra

Packaging

Sacchi da 10 kg

PVPP

Polivinilpolipirrolidone micro-granulato

La **PVPP** è composta da polivinilpolipirrolidone - PVPP pura micro-granulato.

Questo stabilizzante permette al birraio di concentrarsi sulla stabilizzazione dei polifenoli, nel caso in cui la loro concentrazione sia troppo elevata, al punto da impattare la birra con un rischio di ossidazione e/o instabilità colloidale.

Dose

10 - 30 g/hL durante la birrificazione e/o nella filtrazione della birra

Packaging

Sacchetti da 1 kg & sacchi da 10 kg

SILICA GEL (POLVERE)

Silica Gel permette la stabilizzazione delle birre prodotte tramite adsorbimento delle proteine sensibili responsabili del torbidità colloidale, il famoso "torbido a freddo".

L'adsorbimento selettivo delle proteine permette di conservare le proprietà di colore, pH, qualità organolettiche e tenuta della schiuma.

Silica Gel può essere utilizzato durante la filtrazione delle birre.

Dose

10 - 30 g/hL in maturazione

20 - 60 g/hL alla filtrazione della birra, a seconda del carico iniziale di proteine sensibili e della scelta di durata di conservazione del prodotto finito

Packaging

Sacchi da 15 kg

COLLE DE POISSON

Colle de poisson è particolarmente raccomandata per un'azione combinata di sedimentazione del lievito quando è lenta o assente, così come per la stabilità proteica.

Si lega rapidamente alle proteine del lievito per formare un complesso flocculante, favorendo un compattamento che ottimizza la sedimentazione.

La colla di pesce non ha impatti organolettici sulla birra.

Dose

1 - 4 g/hL

Packaging

Sacchetti da 250 g

STABILIZZAZIONE MICROBIOLOGICA

LACTICIDE

Lacticide è una endo-glucanasi a base di lisozima (E1105), specifica per i batteri Gram+ (*leuconostoc*, *lactobacillus* e *pediococcus*).

Il suo utilizzo inibisce l'attività dei batteri lattici.

Lacticide sostituisce la filtrazione sterile o la pastorizzazione.

Dose

1 - 20 g/hL a seconda che si tratti di un trattamento preventivo o curativo

Packaging

Sacchetti da 1 kg

SORBASOL

Inibitore di lieviti, **Sorbasol** è composto da sorbato di potassio (E202).

Questo conservante ha proprietà antifungine che impediscono qualsiasi sviluppo di lieviti, in particolare responsabili del *gushing* nei fusti e nelle bottiglie.

Non consigliato per birre rifermentate.

Dose

1 - 4 g/hL

Packaging

Sacchetti da 1 kg & cartoni da 25 kg

GOMME & CORRETTORI DI ACIDITÀ



LE NOSTRE GOMME ARABICHE

Un'ampia scelta a seconda delle vostre esigenze per la stabilizzazione della schiuma. La gomma arabica di Brewline by Lamothe-Abiet è uno dei prodotti storici del nostro gruppo. Dalla selezione della materia prima in Africa sub-sahariana, alla trasformazione nelle nostre unità di produzione.

GOMME L.A.

Liquido

Gomme L.A. permette la stabilità del torbido in sospensione e della schiuma, con un obiettivo ≥ 320 secondi (metodo Nibem), anche quando il contenuto di proteine pro-schiuma dei malti è basso.

La stabilità della schiuma sarà sistematicamente accompagnata da un perlage più intenso e regolare.

Dose	5 - 20 g/hL
Packaging	Confezioni da 1,1 kg / 5,5 kg / 22 kg

GOMME L.A. BIO

Polvere



Per la produzione di birra BIO, è disponibile una gomma arabica certificata BIO in polvere. È consigliato diluire la gomma in acqua calda (+65° a 1:10), per garantirne una buona omogeneizzazione e l'utilizzo di una soluzione sterile nella birra. **Gomme L.A. BIO** può essere utilizzata durante la presa di spuma (birra rifermentata).

Dose	5 - 10 g/hL
	20 - 30 g/hL nel caso di ricerca di un miglior volume della birra
Packaging	Sacchetti da 2,5 kg

EXCELGOM

Micro-granulata

Eccellente, sia per birre bionde che per birre speciali nella ricerca di una schiuma più stabile e intensa. Aggiunta dopo la filtrazione della birra o prima dell'imbottigliamento, ExcelGom viene diluita in acqua calda (+65° a 1:10), per garantirne una buona omogeneizzazione e l'utilizzo di una soluzione sterile nel prodotto finito. Può essere utilizzata durante una presa di spuma (birra rifermentata).

Dose	5 - 10 g/hL
	20 - 30 g/hL nel caso di ricerca di un miglior volume della birra
Packaging	Sacchetti da 1 kg / 5 kg & sacchi da 25 kg

I NOSTRI CORRETTORI DI ACIDITÀ

ACIDE LACTIQUE

La gestione del pH è un parametro chiave per l'elaborazione della birra.

Acide Lactique permette di correggere il pH del mosto durante le diverse fasi del Ammostamento.

Dose	A seconda del pH desiderato per il mosto
Packaging	Confezioni da 6 kg / 25 kg / 1200 kg

ACIDE CITRIQUE

Acide Citrique viene utilizzato nella birrificazione per correggere il pH e conferire note fresche al mosto e alla birra.

Raccomandato per la produzione di birra analcolica, in unione con un altro acido per evitare ogni effetto tampone.

Dose	A seconda del pH desiderato per il mosto
Packaging	Sacchetti da 1 kg & sacchi da 25 kg



Brewline® propone una gamma completa di chips di quercia francese e americana accuratamente selezionati per raggiungere i vostri obiettivi di produzione. Questo approccio su misura con legni selezionati e profili ripetibili permette di lavorare sull'espressione aromatica per rivelare il carattere delle vostre birre.

La quercia francese selezionata per i chips Brewline® proviene esclusivamente da foreste francesi e dalle specie *Q. Robur* e *Q. Petraea*. La tracciabilità implementata da Brewline® garantisce l'origine precisa della quercia utilizzata così come l'essiccazione naturale all'aria aperta dei legni di quercia per un periodo di almeno 24 mesi.

I NOSTRI TRUCIOLI FR & US

CHIPS		PROFILO AROMATICO				
		Neutralità & esaltatore del frutto	Note di cocco & whisky lactone	Note vanigliate & dolci	Note tostate & speziate	Aumento di struttura
FR	FRESH	●	•			•
	LIGHT	•	•			•
	NEW TOFFEE	•	●	•		•
	MEDIUM			•	•	•
	MEDIUM +			•	•	•
US	MEDIUM			●	•	•
	MEDIUM +			•	●	•



I nostri chips sono disponibili in sacchi da 12 kg contenenti 2 reti di infusione in nylon da 6 kg ciascuna.

NEW



Scoprite il nuovo prodotto TOFFEE: chips di legno 100% francese mediamente tostato.

TOFFEE

TIPO DI RISCALDAMENTO



Noce di cocco



Vaniglia



Dolcezza

Il prodotto Toffee apporta note aromatiche molto intense di baccelli di vaniglia fresca ma anche note intense di cocco fresco. All'assaggio, il Toffee conferirà una notevole dolcezza.

• Packaging :

1 sacco da 12 kg in PE con doppio strato di PET contenente 2 reti di infusione in nylon da 6 kg ciascuna.



ENZIMI		INTERESSI	APPLICAZIONE
AL AMMOSTAMENTO	AMYLIZ (α-amilasi termo-stabile)	Diminuisce la viscosità del mosto e aumenta la resa durante l'ammontamento.	• Ammostamento • Bollitura
	OPTIFLOW (β-glucanasi termo-stabile)	Riduce il tempo di filtrazione indipendentemente dalla qualità del malto, facilita la chiarificazione nel Whirlpool.	• Ammostamento • Bollitura
	NEW OPTIBREW	Mix enzimatico che permette di combinare la degradazione dei polisaccaridi fermentiscibili e di struttura.	• Ammostamento • Bollitura
	AMYLIZ MAX (Glucoamilasi)	Degrada l'amido idrolizzando anche le destrine, le amilopectine in zuccheri fermentiscibili per rendimenti ottimizzati. Attenuazione fino al 95%.	• Ammostamento • Bollitura • Fermentazione
	AMYLIZ FINISHER	Amilasi fungina per completare la degradazione dell'amido in fermentazione nel caso di un mosto non conforme durante la fase di raffreddamento del mosto.	• Fermentazione
AL BLOCCO FREDDO	AMYLIZ ATTENU PLUS (Amiloglucosidasi)	Attività enzimatica destinata a raggiungere l'attenuazione limite di una birra (≥100%)	• Fermentazione
	NEW OPTIFAN (Proteasi)	Previene la formazione di torbidità legate alle proteine sensibili dei cereali e degrada il glutine.	• Fermentazione

LIEVITI		INTERESSI	TIPI DI BIRRE
FERMENTAZIONE BASSA	CLASSIC LAGER	Ceppo dalla caratteristica finezza per la produzione di Lager di tipo bavarese o di Pils. Eccellente tolleranza all'alcool.	Helles, Pilsner, Schwarzbier, Bock, India Pale Lager, Doppelbock...
	HIP-HOP LAGER	Ceppo inizialmente sviluppato per la produzione di Lager, produce un equilibrio ideale tra esteri e alcoli superiori, anche per delle Ale fermentate a oltre 20°C.	A seconda del grado di fermentazione: Altbier, Kölsch, Steam Beer, India Pale Ale, American Pale Ale...
FERMENTAZIONE ALTA	POP ALE	Per le vostre birre Ale, il lievito Pop Ale offre leggere note fruttate e porta armonia alla vostra birra.	Golden Ale, Bitter Ale, Amber Ale, IPA, APA, Porter e Stout...
	ROCK ALE	Grande intensità aromatica con note fruttate, floreali e speziate. Lievito regolarmente utilizzato nelle ricette realizzate dai birrai.	Birra speciale belga, la Saison, NEIPA...
	FOLK ALE	Esteri floreali e speziati, tra profili trappisti e d'abbazia. Può essere idealmente associato con il lievito Pop Ale o Rock Ale, per assicurare un'attenuazione residuale > 25%.	Triple, Belgian Strong, Ale, Blonde...
	JAZZ SOUR	Lievito <i>Lachancea Thermotolerans</i> per la produzione di birre acide e fresche.	Birre acide, come: Berliner Weisse, Gose, Sour IPA, Stout...
	EXCELLENCE® E2F	Lievito per la rifermentazione delle birre. Selezionato per la sua resistenza alla pressione e all'alcool, nonché per la sua neutralità aromatica e la sua capacità di flocculare.	Rifermentazione per tutti i tipi di birre.

NUTRIENTI		INTERESSI	FUNZIONE
CRAFT ACTIVE		Favorisce la moltiplicazione dei lieviti e limita i rischi fermentativi.	Nutriente specifico

STABILIZZAZIONE		INTERESSI	APPLICAZIONE
STABILIZZAZIONE AROMATICA	MASH REDOX	Antiossidante che blocca l'ossidazione dei lipidi (LOX), limitando la presenza di difetti nel gusto della birra, garantendo una migliore "drinkability".	• Ammostamento
	  MASH REDOX NATURE	Antiossidante per mosto BIO.	• Ammostamento
	BEER REDOX	Antiossidante complesso per la birra, che permette di ridurre l'ossigeno disciolto e di prolungare la freschezza.	• Post fermentazione
	ACIDO ASCORBICO	Vitamina C utilizzata per proteggere la birra. Si raccomanda di associarla con solfiti per ottimizzare la sua efficacia.	• Post fermentazione
	PYROSULFITE DE POTASSIUM	Metabisolfito per una protezione aromatica del prodotto finito, anche a basso dosaggio.	• Post fermentazione
STABILIZZAZIONE COLLOIDALE	SILICA SOL (Liquido)	Chiarificazione per adsorbimento delle proteine: - Miglior adsorbimento e flocculazione delle proteine e miglior compattazione del trub. - Birra limpida e una migliore compattazione del lievito.	• Bollitura • Maturazione
	GALLOTAN BEER	Protegge il mosto dall'ossidazione dei lipidi. Partecipa alla chiarificazione del mosto	• Ammostamento • Bollitura
	POLYSTAB (Gel di silice e PVPP)	Stabilizzante colloidale per adsorbimento combinato dei polifenoli e delle proteine instabili della birra..	• Fine ammostamento • Bollitura • Maturazione • Filtrazione
	PVPP (Polivinilpolipirrolidone)	Permette di stabilizzare la birra e di prolungarne la durata.	• Maturazione • Filtrazione
	SILICA GEL (Polvere)	Stabilizzazione per adsorbimento delle proteine sensibili.	• Maturazione • Filtrazione
	COLLE DE POISSON	Chiarificazione della birra mediante una sedimentazione accelerata del lievito, post-fermentazione.	• Maturazione
	LACTICIDE	Lisozima per una protezione antibatterica.	• Maturazione
	SORBASOL	Sorbato di potassio, ideale per il trattamento dei fusti.	• Imbottigliamento

GOMMA		INTERESSI	APPLICAZIONE
	GOMME L.A.	Gomma arabica liquida.	• Imbottigliamento
	GOMME L.A. BIO	Gomma arabica in polvere per birra BIO.	• Imbottigliamento
	EXCELGOM	Gomma arabica in polvere.	• Imbottigliamento

ACIDI		INTERESSI	APPLICAZIONE
	ACIDE LACTIQUE	Acidificazione del mosto.	• Ammostamento • Bollitura
	ACIDE CITRIQUE	Acidificazione del mosto o della birra.	• Ammostamento • Bollitura • Maturazione



Brewline

SOLUTIONS FOR BREWERS

 e-shop : www.brewline.eu

 +39 045-4743109

 contact@brewline.eu

 LAMOTHE-ABIET ITALIA SRL
Via Piemonte 2/4,
37060 SONA (VR), ITALIA

