

Sélection rigoureuse, Production et Assurance Qualité organisées pour un rendement et un résultat organoleptique optimisés. Découvrez l'AMERIK et la CELTIK !

ORIGIN AMERIK

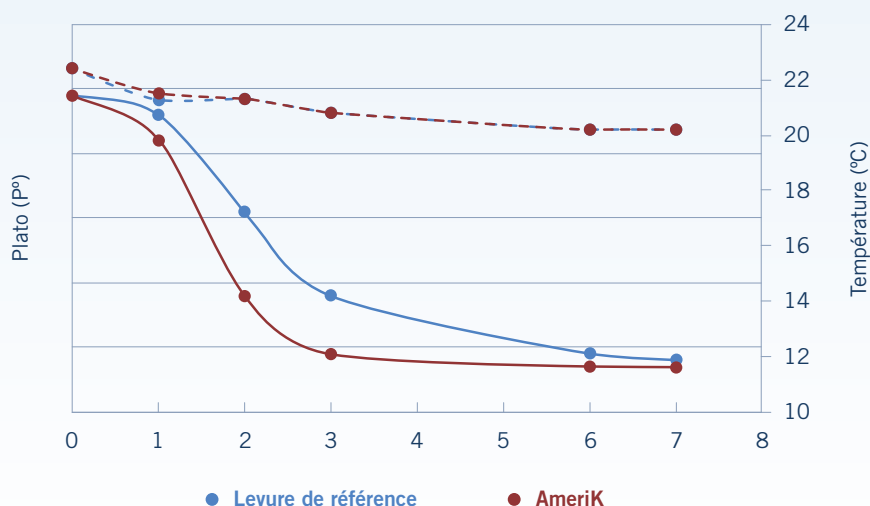
IPA · Pale Ale

ORIGIN AMERIK

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

Ale anglaise · Porter
Bière forte · Stout

ORIGIN CELTIK

La fierté de proposer une levure adaptée à la production de **Ale anglaise** et de **Porter**, où les qualités de fermentation s'assimile 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.