

Craft yeasts

GMO FREE

Caracterización de las cepas en colaboración con el departamento 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' del **Instituto Meurice en Bruselas**.

Brewline® ha seleccionado **5 cepas de alta y baja fermentación**. Sus diferentes perfiles ofrecen al maestro cervecero las herramientas para crear la cerveza de su elección en condiciones óptimas de fermentación.

Folk Ale

Auténtica

Expresa un perfil aromático equilibrado, ligeramente floral y especiado. **Folk Ale** es ideal para las cervezas fuertes y redondas tipo Trapenses, Imperial Stout, Triples. Tiene una cinética de fermentación muy rápida y es muy resistente a altos grados alcohólicos.

- **Floculación:** fuerte
- **Sedimentación:** fuerte
- **Límite de atenuación:** 73-75%
- **Tolerancia al alcohol (%vol):** 11
- **Cinética fermentativa:** muy rápida (3 días*)
- **Producción de diacetilo:** baja

Classic Lager

Original W34/70

Respeto las cualidades organolépticas de las malts y los lúpulos utilizados. Cinética de fermentación rápida y regular. **Classic Lager** resiste a altos grados alcohólicos. Muy buena floculación y sedimentación. Apta para las Pilsner, Lager, Dortmunder, Münchener.

- **Floculación:** fuerte
- **Sedimentación:** fuerte
- **Límite de atenuación:** alto 80-82%
- **Tolerancia al alcohol (%vol):** 11
- **Cinética fermentativa:** muy rápida (3 días*)
- **Producción de diacetilo:** baja

Pop Ale

Afrutada

Produce cervezas con una buena longitud en boca y una gran intensidad aromática con notas frutales y florales que se funden perfectamente con los aromas del lúpulo. **Pop Ale** es apreciada en las IPA, Pales Ales y para todos los estilos de cerveza de alta fermentación, aromáticas y de gran calidad.

- **Floculación:** fuerte
- **Sedimentación:** fuerte
- **Límite de atenuación:** 75-80%
- **Tolerancia al alcohol (%vol):** 8,5
- **Cinética fermentativa:** rápida (4 días*)
- **Producción de diacetilo:** baja

Hip-Hop Lager

Flexible

Hip-Hop fermenta en un amplio rango de temperaturas, entre 10 y 17°C produce cervezas redondas y plenas en boca y cervezas de gran finura entre 20 y 24°C. Muy buena cinética de fermentación, baja producción de ésteres. Floculación y sedimentación muy rápida al final de la fermentación. Su perfil neutro es adecuado para cervezas de tipo Export.

- **Floculación:** muy fuerte
- **Sedimentación:** muy fuerte
- **Límite de atenuación a 10-16°C:** 72-75%
- **Límite de atenuación a 20-24°C:** 80-85%
- **Tolerancia al alcohol (%vol):** 8,5
- **Cinética fermentativa:** muy rápida (3 días*)
- **Producción de diacetilo:** muy baja

Rock Ale

Fresca

Realiza una fermentación rápida dejando poca azúcar residual. Sus notas de esteres y su baja sedimentación la hacen la levadura elegida para las cervezas blancas, las Weizenbier y las de Temporada. **Rock Ale** es excelente para producir cervezas fáciles de beber y refrescantes.

- **Floculación:** débil
- **Sedimentación:** débil
- **Límite de atenuación:** 80-85%
- **Tolerancia al alcohol (%vol):** 7,5
- **Cinética fermentativa:** rápida (4 días*)
- **Producción de diacetilo:** baja

Dosis y uso

- **Fermentación:** 50-100 g/hL
- **Refermentación en fudre o en botella:** 3-5 g/hL
- **Preparación y conservación:**
Refiérase a las indicaciones que figuran en la ficha técnica o en el envase.

Acondicionamiento

- Paquete de 500 g
- Paquete de 100 g

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

Para toda información complementaria, refiérase a la ficha técnica o al envase.

Brewline®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - www.brewline.eu