

Levaduras

GMO FREE

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. Caracterización de las cepas en colaboración con el departamento 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' del Institut Meurice à Bruxelles.

NUESTRAS LEVADURAS DE ALTA FERMENTACIÓN

Pop Ale Harmony



Pop Ale es la levadura ideal para producir diferentes estilos de cerveza de alta fermentación.

Garantiza el respeto y la expresión de la receta del maestro cervecero gracias a su neutralidad y a sus **ligeras notas afrutadas**. Aporta **armonía** a su cerveza.

Ideal para la producción de Golden Ale, Bitter Ale, Amber Ale, Ipa, Apa, Porter y Stout...

Rock Ale Spicy



Rock Ale es una levadura con una cinética de fermentación rápida, con alta intensidad aromática y **notas afrutadas, florales y especiadas**.

Su perfil aromático, su buena atenuación y su baja sedimentación la hacen ideal para producir cervezas ligeras y refrescantes como las cervezas blancas, las de temporada...

Folk Ale Authentic



Folk Ale es una cepa adaptada a las cervezas de estilo belga. Aporta **ésteres florales y especiados**. Su perfil **auténtico** está a medio

camino entre las cepas trapenses y las de abadía. La atenuación media garantiza la suavidad y la **redondez** de sus cervezas.

Ideal para la producción de Triple, Quadrupel, Belgian Strong Ale, Blonde...

NUESTRAS LEVADURAS DE BAJA FERMENTACIÓN

Classic Lager Finesse, W34/70



Classic Lager es un verdadero «must» para las cervezas Helles, Pilsner, Schwarzbier, Bock, India Pale Lager, Doppelbock... Una cepa de gran **finura**, capaz de **resaltar las cualidades organolépticas de las maltas y lúpulos** elegidos por el maestro cervecero.

Presenta una excelente tolerancia al alcohol y excelente floculación.

Hip-Hop Lager Flexible



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 un perfil neutro del tipo clásico alemán. **De 15 a 17 grados:** Altbier, Kölsch, Steam Beer. **De 18 a 22 grados:** cervezas de alta fermentación con un perfil neutro; India Pale Ale, American Pale Ale.

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

Brewline®

Lamothe-Abiet, Z.A. Actipolis, Av. Ferdinand de Lesseps, 33610 Canéjan-Bordeaux, France - www.brewline.eu

03-2023

Levaduras

GMO FREE

OTRAS LEVADURAS

NEW

Jazz Sour Sour style



La levadura *Lachancea Thermotolerans* permite elaborar **cervezas aciduladas**. Es capaz de fermentar su mosto para producir ácido láctico y alcohol.

La producción de ácido láctico se realiza principalmente durante los primeros días de la fermentación. Este ácido láctico brinda el **frescor típico** de éstos estilos de cerveza limitando los riesgos de contaminación.

Excellence® E2F Refermentation

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

Tenga en cuenta que esta levadura no es adecuada para la fermentación primaria debido a su incapacidad para reducir los azúcares complejos.

CARACTERÍSTICAS

	FLOCULACIÓN / SEDIMENTACIÓN	LÍMITE DE ATENUACIÓN	TOLERANCIA AL ALCOHOL (% VOL.)	PRODUCCIÓN DE DIACETILO	CINÉTICA FERMENTATIVA	DOSIS
POP ALE	alta	78-82 %	8,5 % Vol. Alc.	baja	rápida (4 a 7 días*)	50-100 g/hL
ROCK ALE	baja	85 %	7,5 % Vol. Alc.	baja	rápida (4 a 7 días*)	
FOLK ALE	alta	75-80 %	11 % Vol. Alc.	baja	rápida (4 a 7 días*)	
JAZZ SOUR	alta	75 %	7 % Vol. Alc.	baja	lenta (> 10 días*)	80-120 g/hL
HIP-HOP LAGER	alta	10-16 °C : 70-75 % 16-22 °C : 80-85 %	8,5 % Vol. Alc.	baja	rápida (4 días*)	
CLASSIC LAGER	alta	82 %	11 % Vol. Alc.	baja	rápida (5 días*)	
EXCELLENCE E2F	alta	85-90 %	17 % Vol. Alc.	baja	según condiciones (7-14 días)	

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



Para obtener más consejos y astucias, consulte nuestro folleto técnico sobre las levaduras.

Brewline®

Lamothe-Abiet, Z.A. Actipolis, Av. Ferdinand de Lesseps, 33610 Canéjan-Bordeaux, France - www.brewline.eu

03-2023

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