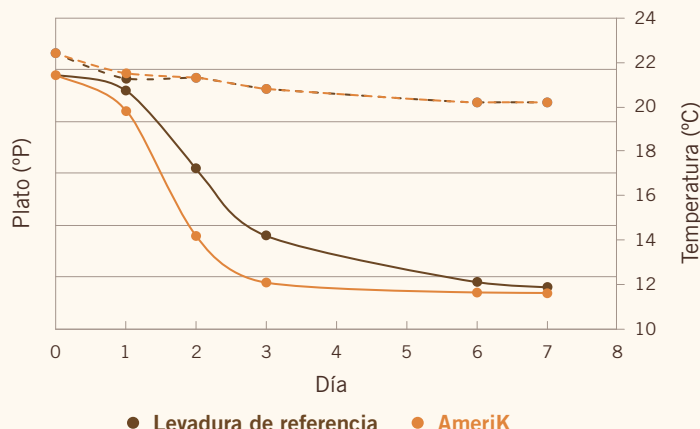


Gracias al trabajo de nuestro departamento de I+D en cervecería, **Brewline by Lamothe-Abiet** ha seleccionado la levadura **AmeriK**. Fruto de un riguroso desarrollo, destaca por su capacidad para producir cervezas de alta fermentación, tipo Ale americana o rubia, con gran regularidad.

AmeriK fermenta rápidamente y presenta una atenuación superior al 80% en plazos optimizados, lo que favorece la producción de cervezas bastante secas y muy equilibradas. Desarrolla aromas bastante neutros que permiten que las maltas y, sobre todo, los lúpulos se expresen plenamente, para obtener cervezas finas y armoniosas.

Por lo tanto, la levadura **AmeriK** es adecuada para la producción de **Pale Ale** y, en particular, para **cervezas lupuladas** como **IPA, APA y NEIPA**.

Resultado de la prueba con cerveza rubia (80 g/hL – 20-22°C)



PROPIEDADES CERVECERAS

Latencia	Corta
Atenuación límite	80-88%
Tolerancia al alcohol	12% v/v

Producción de ésteres	Baja
Producción de diacetilo y pentadiona	Nula si la fermentación es >18°C
Sedimentación	Media

APLICACIÓN

- **Dosis recomendadas:** 50-80 g/hL
- **Temperatura óptima de fermentación:** 18-25°C

MODO DE EMPLEO

Verter la levadura en mosto estéril extraído a la temperatura de fermentación, agitar suavemente y dejar reposar durante 15 minutos antes de añadirlo al tanque de fermentación. También es posible espolvorear la levadura directamente sobre la parte superior del tanque de fermentación.

ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto y color	Gránulos de color beige a marrón
Levaduras revivificables	≥ 7.10 ⁹ UFC/g

METALES PESADOS

Plomo	< 2 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg
Cadmio	< 1 mg/kg

MICROBIOLÓGICAS

Otras levaduras	< 10 ⁵ UFC/g
Bacterias totales	< 10 ⁵ UFC/g
Bacterias lácticas	< 10 ⁵ UFC/g
Coliformes	< 10 ² UFC/g
Escherichia coli	Ausencia en 1g
Salmonella	Ausencia en 25g
Staphylococcus aureus	Ausencia en 1g

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 500g.
- Envasado bajo gas protector. Conservar en el envase original sellado, en un lugar fresco y seco (idealmente entre 4 y 10°C). Cerrar inmediatamente y herméticamente cualquier envase abierto, que deberá conservarse a 4°C y utilizarse en los 7 días siguientes a su apertura. Respetar la fecha de caducidad que figura en el envase.

GN/19-01-2026. Para uso en cervecería. Para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo. Información facilitada a título indicativo y según el estado actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantía. Las condiciones de uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas locales vigentes.

