



# Brewline®

## THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

### FICHA TÉCNICA

# Craft Classic Lager

Craft Classic lager (cepa W34 / 70) es una levadura seleccionada *Saccharomyces Carlsbergensis*. Es la cepa aislada por Weiherstephan, muy reconocida en todo el mundo por las fermentaciones de cerveza. Gracias a sus propiedades tecnológicas, es adecuado para la micro-cervecería y la cervecería industrial. Permite la elaboración de cervezas equilibradas, con aromas afrutados y florales y sabores elegantes. El producto cumple con la normativa vigente en la UE. La pureza y la calidad del producto están controladas por un laboratorio especializado.

#### PROPIEDADES BRASSICULTURALES

- Límite de atenuación: 80-82 %
- Floculación: fuerte
- Sedimentación: fuerte

#### DOSIS RECOMENDADAS

- Fermentación principal: 80-120 g/hL
- Para una temperatura de fermentación < 9 °C, se recomienda una dosis superior a 200 g/hL.
- Temperatura de fermentación óptima: 10-18 °C

#### CARACTERÍSTICAS

- Levadura revivable: > 5.10<sup>8</sup> UFC /g
- Bacterias totales: < 5 /mL
- Otras levaduras: < 1 /mL

#### MODO DE EMPLEO

- Vierta la cantidad necesaria de levadura en 10 veces su peso en agua o mosto estéril a 23 °C +/- 3 °C. Agitar suavemente y dejar reposar durante 15 min.
- Para asegurar una buena actividad metabólica de la levadura, baje la temperatura de la levadura agregando un volumen equivalente de agua o mosto estéril,
- Espere 5 minutos y, si es necesario, repita la operación hasta que la diferencia de temperatura entre la levadura y el tanque de fermentación sea inferior a 10 °C.
- Luego vierta la levadura en el tanque de fermentación.

#### ALMACENAMIENTO

Acondicionamiento bajo gas protector. Almacene en el envase original sellado en un lugar fresco y seco (<10 °C).

Cierre inmediatamente y con firmeza cualquier envase, debe almacenarse a 4 °C y usarse dentro de los 7 días de la apertura.

#### CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y libre de olores. Respetar la DLUO (Fecha límite de utilización óptima) marcada en el envase.

#### ACONDICIONAMIENTO

Paquete de 100 g. Cartón de 2 kg (4x500 g).

CC/22-08-2019

Para uso en cervecería. Para el desarrollo de productos para consumo humano directo. Información dada como indicación tal y como está, sin compromiso ni garantía. Producido de acuerdo con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas utilizadas en los procesos alimentarios por el Comité Mixto de Expertos fao/OMS sobre Aditivos Alimentarios (JECFA) y la FCC. Las condiciones de uso del producto están sujetas al adecuado cumplimiento de la legislación y normas locales en vigor.

# Brewline®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - [www.brewline.eu](http://www.brewline.eu)