



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

FICHA TÉCNICA

Craft Folk Ale

Caracterización de las cepas en colaboración con el departamento 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' del Instituto Meurice en Bruselas. Craft FOLK Ale es una levadura seleccionada *Saccharomyces cerevisiae*. 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. Cinética fermentativa muy rápida y alta tolerancia al alcohol. 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

- Latencia: corta
- Límite de atenuación: 73-75 %
- Tolerancia al alcohol: 11 % v/v
- Producción de ésteres: 30-40 mg/L
- Producción de alcoholes superiores: 350-400 mg/L
- Producción de diacetilo y pentadiona: < 35 ppb
- Producción de sulfito: nula
- Floculación: fuerte
- Sedimentación: fuerte

CARACTERÍSTICAS

- Levadura revivable: > 5.10⁹ UFC/g
- Otras levaduras: < 1.10⁵ UFC/g
- Bacterias totales: < 5.10³ UFC/g

DOSIS RECOMENDADAS

- Fermentación principal: 50-100 g/hL
- Temperatura de fermentación óptima: 15-25 °C

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