



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

FICHA TÉCNICA

Craft Hip Hop Lager

Craft Hip Hop lager es una levadura seleccionada *Saccharomyces Carlsbergensis*. Es capaz de fermentar en un amplio rango de temperaturas. Entre 10 y 17 °C produce cervezas redondas y completas y cervezas de gran delicadeza entre 20 y 24 °C. Muy buena cinética fermentativa, baja producción de ésteres. Floculación y sedimentación muy rápidas al final de la fermentación. Su perfil neutro es adecuado para las cervezas tipo Export. 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: 72-75 % (entre 10 y 16 °C) y 80-85 % (entre 20 y 24 °C)
- Floculación: fuerte
- Sedimentación: fuerte
- Capacidad para reutilizar rápidamente el diacetilo
- Puede utilizarse como levadura de fermentación secundaria

DOSIS RECOMENDADAS

- Fermentación principal entre 18 y 24 °C: 80-120 g/hL
- Para una temperatura de fermentación < 9 °C, se recomienda una dosis superior a 300 g/hL.

CARACTERÍSTICAS

- Levadura revivable: > 5.10⁸ 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