



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

FICHA TÉCNICA

Pop Ale

Caracterización de las cepas en colaboración con el departamento 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' del Instituto Meurice en Bruselas. POP Ale es el resultado de una rigurosa selección de cepas de levadura para cerveza. Produce cervezas con una buena longitud en boca y una gran intensidad aromática con notas frutales y florales que se funden perfectamente con los aromas del lúpulo. POP Ale es apreciada en las IPA, Pales Ales y para todos los estilos de cerveza de alta fermentación, aromáticas y de gran calidad. 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: 75-80 %
- Tolerancia al alcohol: 8,5 % v/v
- Producción de ésteres: 25-30 mg/L
- Producción de alcoholes superiores: 200-220 mg/L
- Producción de diacetilo y pentadiona: < 25 ppb
- Producción de sulfito: nula
- Flocculación: fuerte
- Sedimentación: fuerte

CARACTERÍSTICAS

- Levadura revivable: > 5.10E9 UFC/g
- Otras levaduras: < 1.10E5 UFC/g
- Bacterias totales: < 5.10E3 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 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).

PF/05-11-2021. Para uso en cervecerías. Para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo. La información se da a título informativo y según el estado actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantía. Producido de acuerdo con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas utilizadas en la elaboración de alimentos por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el FCC. Las condiciones de uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas locales.

Brewline®