

# Craft nutrients & others

Chaque détail est important. Une correction du pH de l'eau de brassage peut être nécessaire. Une fermentation optimale nécessite une parfaite nutrition des levures. Une protection contre l'oxydation assurera à votre bière ses qualités organoleptiques et sa bonne conservation dans le temps. **Brewline® met à votre disposition les outils pour répondre à toutes ces problématiques.**

## Craft nutrients

### Craft Active

Nutriment spécifique

**Craft Active** favorise la multiplication des levures et limite les risques fermentaires. **Craft Active** est un nutriment spécifique à base de sel d'ammonium et de vitamine B1 (thiamine) directement assimilable par la levure.

- **Dose** : 20-30 g/hL  
30 g/hL apportent 63 mg/L d'azote assimilable
- **Packaging** : sachet de 1 kg

### Craft Arom

Révélation aromatique

**Craft Arom** est une préparation de levures inactivées naturellement riches en acides aminés et en ergostérols. En application précoce, au cours de la fermentation alcoolique, **Craft Arom** optimise le potentiel aromatique de la bière finie.

- **Dose** : 30 g/hL
- **Packaging** : sachet de 1 kg

## Autres produits

### Craft Redox

Antioxydant

**Craft Redox** assure une protection complète contre l'oxydation et protège le potentiel aromatique du moût et de la bière. Augmente la longévité des qualités organoleptiques et la durée de vie de la bière finie.

- **Dose** : 1-4 g/hL de moût
- **Packaging** : sachet de 1 kg

### Craft Acid-L

Correcteur d'acidité

La maîtrise du pH est un paramètre clef pour l'élaboration de la bière. **Craft Acid-L** permet de corriger celui-ci sur l'eau de brassage ou le moût.

- **Dose** : en fonction du pH final souhaité
- **Packaging** : bidon de 6 kg

Pour toute information complémentaire, se référer à la fiche technique ou l'emballage.

**Brewline®**

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

08-2020