

Craft yeasts

GMO FREE

Caractérisation des souches en collaboration avec le département 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' de l'**Institut Meurice à Bruxelles**.

Brewline® a sélectionné 5 souches de levures de haute et basse fermentation. Leurs profils bien distincts offrent aux brasseurs les instruments pour composer la bière de leur choix dans des conditions de fermentation optimales.

Folk Ale

Authentique

Exprime un profil aromatique équilibré, légèrement floral et épicé. Elle convient bien aux bières fortes avec de la rondeur, aux bières Trappiste, Imperial Stout, Triples. **Folk Ale** a une cinétique fermentaire très rapide et une résistance aux degrés alcooliques élevés.

- Flocculation : forte
- Sédimentation : forte
- Atténuation limite : 73-75%
- Tolérance à l'alcool (%vol) : 11
- Cinétique fermentaire : très rapide (3 jours*)
- Production de diacétyle : faible

Pop Ale

Fruitée

Produit des bières avec une bonne longueur en bouche et d'une grande intensité aromatique aux notes fruitées et florales qui s'intègrent parfaitement aux arômes de houblon. **Pop Ale** est appréciée sur les Pales Ales, les IPA et pour tous les styles de bières haute fermentation, aromatiques et de qualité.

- Flocculation : forte
- Sédimentation : forte
- Atténuation limite : 75-80%
- Tolérance à l'alcool (%vol) : 8,5
- Cinétique fermentaire : rapide (4 jours*)
- Production de diacétyle : faible

Rock Ale

Fraîcheur

Réalise une fermentation rapide et laisse peu de sucre résiduel. Ses notes d'esters et sa faible sédimentation en font la levure de choix pour la bière Blanche, la Weizenbier et les Saisons. **Rock Ale** excelle dans la production de bières légères et rafraîchissantes.

- Flocculation : faible
- Sédimentation : faible
- Atténuation limite : 80-85%
- Tolérance à l'alcool (%vol) : 7,5
- Cinétique fermentaire : rapide (4 jours*)
- Production de diacétyle : faible

Classic Lager

Original W34/70

Préserve les qualités organoleptiques des malts et houblons utilisés. Cinétique fermentaire rapide et régulière. **Classic Lager** résiste aux degrés alcooliques élevés. Très bonnes flocculation et sédimentation. Convient aux Pilsner, Lager, Dortmunder, Münchner.

- Flocculation : forte
- Sédimentation : forte
- Atténuation limite : 80-82%
- Tolérance à l'alcool (%vol) : 11
- Cinétique fermentaire : très rapide (3 jours*)
- Production de diacétyle : faible

Hip-Hop Lager

Flexible

Hip Hop fermente sur une large plage de températures, entre 10 et 17 °C elle produit des bières rondes et pleines et des bières d'une grande finesse entre 20 et 24 °C. Très bonne cinétique fermentaire, faible production d'esters. Flocculation et sédimentation très rapide en fin de fermentation. Son profil neutre convient aux bières de type Export.

- Flocculation : très forte
- Sédimentation : très forte
- Atténuation limite à 10-16 °C : 72-75%
- Atténuation limite à 20-24 °C : 80-85%
- Tolérance à l'alcool (%vol) : 8,5
- Cinétique fermentaire : très rapide (3 jours*)
- Production de diacétyle : très faible

Excellence® E2F

Pureté aromatique

Excellence® E2F a de remarquables capacités fermentaires. Neutralité et pureté aromatique. Idéale pour la refermentation en bouteille.

- Flocculation : très forte
- Sédimentation : très forte
- Atténuation limite : 85-90 %
- Tolérance à l'alcool (%vol) : 16
- Cinétique fermentaire : très rapide (3 jours*)
- Production de diacétyle : faible

*Conditions des tests : moût 12°P, inoculé à 80 g/hL et fermenté à 20 °C.

Dosage et utilisation

- Fermentation : 50-100 g/hL
- Refermentation au fût ou en bouteille : 3-5 g/hL

Packaging

- Ales & lagers : Sachet de 500 g
- Ales : Sachet de 100 g

Brewline®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH - Erbslöhstraße 1 - 65366 Geisenheim - Germany - www.brewline.eu

08-2020