



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

FICHE TECHNIQUE

Craft Arom

FORMULATION

Craft Arom est un complexe de levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) naturellement riches en composés réducteurs (Cystéine, Gly-Cys, Glu-Cys, N_acéthylcystéine, Homo-Cystéine et glutathion).

DOMAINE D'APPLICATION

Augmentation du potentiel aromatique de la bière. Pour ajout au cours de la propagation/réhydratation des levures.

DOSAGES RECOMMANDÉS

Dose d'emploi : 30 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans dix fois son poids d'eau et incorporer directement lors de la propagation/réhydratation en homogénéisant à l'abri de l'oxygène. Une bonne gestion de la nutrition azotée doit être mise en œuvre afin de garantir une efficacité optimale de Craft Arom.

SPÉCIFICATIONS

Aspect & couleur	Poudre beige
Solubilité dans l'eau	< 40 %
Levures revivifiables	$\leq 10^2$ UFC/g
Moisissures	< 10^3 UFC/g
Bactéries lactiques	< 10^3 UFC/g
Bactéries acétiques	< 10^3 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g
<i>Escherichia coli</i>	Absence/1g
<i>Staphylococcus</i>	Absence/1g
Coliformes	< 10^2 UFC/g

Azote Total en N	< 10 %
Azote ammoniacal en N	< 0,5 %
Azote organique en N	< 9,5 %
Acides aminés en N	< 1,9 %
Humidité	< 7 %
Cadmium	< 50 mg/kg
Arsenic	< 3 mg/kg
Plomb	< 5 mg/kg
Mercure	< 1 mg/kg

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un endroit frais (entre 0 et 10 °C), sec et sans odeur. Respecter la DLUO figurant sur le conditionnement. Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg (carton 10*1 kg).

CG/22-08-2019

Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.

Brewline®

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