



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

FICHE TECHNIQUE

Craft Hip Hop Lager

Craft Hip Hop lager est une levure sélectionnée *Saccharomyces Carlsbergensis*. Elle est capable de fermenter 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. Floculation et sédimentation très rapide en fin de fermentation. Son profil neutre convient aux bières de type Export. Produit conforme à la réglementation en vigueur dans l'UE. La pureté et la qualité du produit sont contrôlées par un laboratoire spécialisé.

PROPRIETES BRASSICOLES

- Atténuation limite : 72-75 % (entre 10 et 16 °C) et 80-85 % (entre 20 et 24 °C)
- Floculation : haute
- Sédimentation : haute
- Capacité à réutiliser rapidement le diacétyle
- Peut être utilisée en levure de fermentation secondaire

DOSES RECOMMANDÉES

- Fermentation principale entre 10 et 24 °C : 80-120 g/hL
- Pour une température de fermentation < 9 °C, une dose de 300 g/hL est recommandée.

MODE D'EMPLOI

- Verser la quantité nécessaire de levure dans 10 fois son poids en eau ou moût stérile à 23 °C +/- 3 °C. Agiter doucement et laisser reposer pendant 15 minutes ;
- Pour assurer une bonne activité métabolique de la levure, baisser la température du levain en ajoutant un volume équivalent d'eau ou de moût stérile ;
- Attendre 5 minutes et, si besoin, renouveler l'opération jusqu'à ce que l'écart de température entre le levain et la cuve de fermentation soit inférieur à 10 °C ;
- Verser ensuite le levain dans le tank de fermentation.

CARACTERISTIQUES

- Levures revivifiables : > 5.10⁸ UFC/g
- Bactéries totales : < 5/mL
- Autres levures : < 1/mL

STOCKAGE

Conditionnement sous gaz protecteur. Conserver dans l'emballage d'origine scellé, dans un endroit frais et sec (< 10 °C). Refermer immédiatement et hermétiquement tout emballage entamé qui devra être conservé à 4 °C et utilisé dans les 7 jours suivant son ouverture.

CONSERVATION

Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10 °C dans son emballage d'origine non ouvert. Respecter la DLUO figurant sur le paquet.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 100 g. Carton de 2 kg (4x500 g).

CC/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