



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

FICHE TECHNIQUE

Hip-Hop Lager

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 entre 20 et 24 °C des bières d'une **grande finesse**. 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.

Produit conforme à la réglementation en vigueur dans l'UE. La pureté et la qualité du produit sont contrôlées par un laboratoire spécialisé.

PROPRIÉTÉS 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.

CARACTÉRISTIQUES

- **Levures revivifiables** : > 5.10⁵⁹ UFC/g
- **Bactéries totales** : < 5/mL
- **Autres levures** : < 1/mL

CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Paquets de 500 g (cartons de 10 kg). Paquets de 100g (cartons de 2 kg).
- Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10 °C dans son emballage d'origine non ouvert. Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

PF/05-11-2021. 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®