

# Craft yeasts

GMO FREE

Caratterizzazione di ceppi in collaborazione con il dipartimento 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' di l'**Institut Meurice di Bruxelles**.

**Brewline®** ha selezionato 5 ceppi di alta e bassa fermentazione. Il loro profili distinti forniscono al birraio gli strumenti per creare birre in ottimali condizioni di fermentazione.

## Folk Ale

Autentico

Esprime un profilo aromatico equilibrato, leggermente floreale e speziato.

**Folk Ale** è indicato per birre rotonde, con una buona gradazione alcolica, birre Trappista, Stout Imperiale, birra Tripla. Cinetica di fermentazione molto rapida e resistenza a gradi alcolici elevati.

- Flocculazione: forte
- Sedimentazione: forte
- Attenuazione limite: 73-75%
- Tolleranza alcolica (%vol): 11
- Cinetica fermentativa: molto rapida (3 giorni\*)
- Produzione di diacetile: bassa

## Classic Lager

Originale W34/70

Rispetta le qualità organolettiche dei malti e del luppolo utilizzati. Cinetica di fermentazione veloce e regolare. **Classic Lager** è resistente a elevati gradi alcolici. Ottima flocculazione e sedimentazione. Adatta per Pilsner, Lager, Dortmunder, Münchner.

- Flocculazione: forte
- Sedimentazione: forte
- Attenuazione limite: 80-82%
- Tolleranza alcolica (%vol): 11
- Cinetica fermentativa: molto rapida (3 giorni\*)
- Produzione di diacetile: bassa

## Pop Ale

Fruttato

Produce delle birre di buona lunghezza in bocca e di grande intensità aromatica con note fruttate e floreali che si fondono perfettamente con gli aromi del luppolo. **Pop Ale** è apprezzato nelle IPA, Pale Ale e per tutti i tipi di birra ad alta fermentazione aromatiche e di grande qualità.

- Flocculazione: forte
- Sedimentazione: forte
- Attenuazione limite: 75-80%
- Tolleranza alcolica (%vol): 8,5
- Cinetica fermentativa: rapida (4 giorni\*)
- Produzione di diacetile: bassa

## Hip-Hop Lager

Flessibile

**Hip Hop** è in grado di fermentare a temperature diverse. Tra i 10 e i 17°C produce birre ampie e rotonde, tra i 20 e 24°C birre fini al palato. Ottima cinetica di fermentazione, bassa produzione di esteri. Flocculazione e sedimentazione molto veloce a fine fermentazione. Il suo profilo neutro è adatto per le birre di tipo Export.

- Flocculazione: molto forte
- Sedimentazione: molto forte
- Attenuazione limite a 10-16°C: 72-75%
- Attenuazione limite a 20-24°C: 80-85%
- Tolleranza alcolica (%vol): 8,5
- Cinetica fermentativa: molto rapida (3 giorni\*)
- Produzione di diacetile: molto bassa

## Rock Ale

Freschezza

Realizza una fermentazione rapida lasciando pochi zuccheri residui. Le note di estere e la sua debole sedimentazione lo rendono il lievito ideale per le birre bianche, la Weizenbier e la Saison. **Rock Ale** eccelle nella produzione di birre leggere e dissetanti.

- Flocculazione: bassa
- Sedimentazione: bassa
- Attenuazione limite: 80-85%
- Tolleranza alcolica (%vol): 7,5
- Cinetica fermentativa: rapida (4 giorni\*)
- Produzione di diacetile: bassa

### Dose e utilizzo

- Fermentazione: 50-100 g/hL
- Rifermentazione in fusti o in bottiglia : 3-5 g/hL
- Preparazione e conservazione :  
Riferirsi alle indicazioni riportate sulla confezione o alla scheda tecnica.

### Confezionamento

- Sacchetti da 500 g
- Sacchetti da 100 g

\*Condizioni dei test : mosto 12°P, inoculato a 80g/hL e fermentato a 20°C.

**Brewline®**

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

07-2019

Per ogni ulteriore informazione, fare riferimento alle indicazioni riportate sulla scheda tecnica del prodotto o sulla confezione.