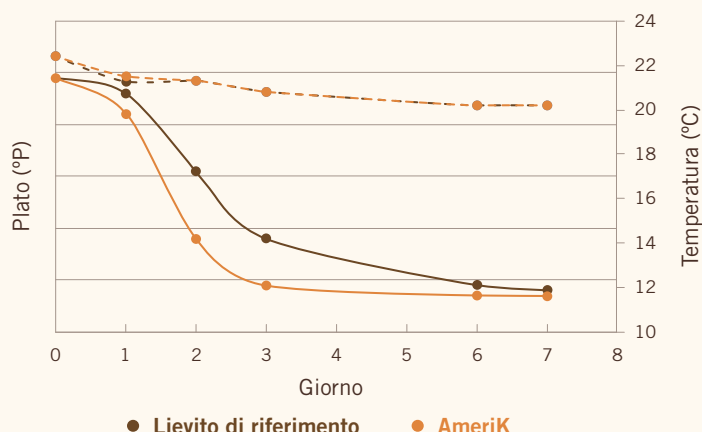


Grazie al lavoro del nostro reparto R&D in ambito brassicolo, **Brewline by Lamothe-Abiet** ha selezionato il lievito **AmeriK**. Nato da uno sviluppo rigoroso, si distingue per la sua capacità di produrre birre ad alta fermentazione, come Ale americane o blonde, con grande regolarità.

AmeriK fermenta rapidamente e presenta un'attenuazione superiore all'80% in tempi ottimizzati, favorendo la produzione di birre piuttosto secche e molto equilibrate. Sviluppa aromi piuttosto neutri che permettono ai malti e soprattutto ai luppoli di esprimersi pienamente, dando vita a birre fini e armoniose.

Di conseguenza, il lievito **AmeriK** è adatto alla produzione di **Pale Ale** e, in particolare, di **birre luppolate** come **IPA**, **APA** e **NEIPA**.

Risultato della prova su una birra bionda (80 g/hL – 20-22°C)



PROPRIETÀ BRASSICOLE

Latenza	Breve
Attenuazione limite	80-88%
Tolleranza all'alcol	12% v/v

Produzione di esteri	Bassa
Produzione di diacetile e pentanedione	Nulla se fermentazione >18°C
Sedimentazione	Media

APPLICAZIONE

- **Dosaggio raccomandato:** 50-80 g/hL
- **Temperatura ottimale di fermentazione:** 18-25°C

MODALITÀ D'USO

Versare il lievito in mosto sterile prelevato alla temperatura di fermentazione, quindi agitare delicatamente e lasciare riposare per 15 minuti prima di aggiungerlo al fermentatore. È inoltre possibile cospargere direttamente il lievito sulla superficie del fermentatore.

SPECIFICHE

FISICHE

Aspetto e colore	Granuli beige a marrone
Lieviti vitali	≥ 7.10 ⁹ UFC/g

METALLI PESANTI

Piombo	< 2 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg
Arsenico	< 3 mg/kg
Cadmio	< 1 mg/kg

MICROBIOLOGICHE

Altri lieviti	< 10 ⁵ UFC/g
Batteri totali	< 10 ⁵ UFC/g
Batteri lattici	< 10 ⁵ UFC/g
Coliformi	< 10 ² UFC/g
Escherichia coli	Assente in 1g
Salmonella	Assente in 25g
Staphylococcus aureus	Assente in 1g

CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchetti da 500 g.
- Confezionato in atmosfera protetta. Conservare nella confezione originale sigillata, in un luogo fresco e asciutto (idealmente tra 4 e 10°C). Richiudere immediatamente e in modo ermetico qualsiasi confezione aperta, che dovrà essere conservata a 4°C e utilizzata entro 7 giorni dall'apertura. Rispettare la data di scadenza indicata sulla confezione.

GN/27-03-2026. Per uso in birrificio. Per la produzione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Informazioni fornite a titolo indicativo e secondo lo stato attuale delle nostre conoscenze, senza impegno né garanzia. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e delle normative locali vigenti.

