

Frutto di un lavoro di selezione dedicato alle birre di stile britannico, il lievito CeltiK è stato sviluppato da Brewline by Lamothe-Abiet per la produzione di Ale inglesi e Porter, dove performance fermentativa e tradizione aromatica si completano.

Si caratterizza per una fermentazione molto rapida, raggiungendo facilmente una bassa attenuazione residua. La sua buona tolleranza all'alcol e allo stress anaerobico garantiscono un profilo aromatico controllato ed equilibrato tra esteri e alcoli superiori.

A seconda della temperatura di fermentazione, il lievito CeltiK consente di ottenere un profilo neutro o delicate note fruttate e floreali. La sua rapida flocculazione facilita la chiarificazione e la gestione della maturazione, garantendo una birra limpida e stabile.

### Risultato classico su una Ale inglese

|                              | Lievito CeltiK |
|------------------------------|----------------|
| °P del mosto                 | 12,5°P         |
| Temperatura di fermentazione | 22°C           |
| °P residuo dopo 24h          | 7,3°P          |
| °P residuo dopo 48h          | 3,1°P          |
| °P residuo dopo 5 giorni     | 2,9°P          |
| Tenore alcolico              | 5,1% vol.      |
| Sedimentazione               | Elevata        |

## PROPRIETÀ BRASSICOLE

|                             |         |                                               |                                                   |
|-----------------------------|---------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Latenza</b>              | Breve   | <b>Produzione di esteri</b>                   | Bassa                                             |
| <b>Attenuazione limite</b>  | 76-85%  | <b>Produzione di diacetile e pentanedione</b> | Assente a bassa (<25 ppb in condizioni di stress) |
| <b>Tolleranza all'alcol</b> | 15% v/v | <b>Sedimentazione</b>                         | Elevata                                           |

## APPLICAZIONE

- **Dosaggio raccomandato:** 50-80 g/hL
- **Temperatura ottimale di fermentazione:** 14-22°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

|                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| <b>Aspetto e colore</b> | Granuli beige a marrone   |
| <b>Lieviti vitali</b>   | ≥ 7.10 <sup>9</sup> UFC/g |

### METALLI PESANTI

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| <b>Piombo</b>   | < 2 mg/kg |
| <b>Mercurio</b> | < 1 mg/kg |
| <b>Arsenico</b> | < 3 mg/kg |
| <b>Cadmio</b>   | < 1 mg/kg |

### MICROBIOLOGICHE

|                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| <b>Altri lieviti</b>         | < 10 <sup>5</sup> UFC/g |
| <b>Batteri totali</b>        | < 10 <sup>5</sup> UFC/g |
| <b>Batteri lattici</b>       | < 10 <sup>5</sup> UFC/g |
| <b>Coliformi</b>             | < 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| <b>Escherichia coli</b>      | Assente in 1g           |
| <b>Salmonella</b>            | Assente in 25g          |
| <b>Staphylococcus aureus</b> | 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 birrifico. 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.

