



# Brewline®

## THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

### SCHEDA TECNICA

# Craft Classic Lager

Craft Classic lager (*ceppo W34/70*) è un lievito selezionato *Saccharomyces Carlsbergensis*. È il ceppo isolato da Weihenstephan, molto noto nel mondo per le fermentazioni lager. Grazie alle sue proprietà tecnologiche, è ideale per i microbirrifici e i birrifici industriali. Permette la produzione di birre equilibrate, con aromi fruttati e floreali e dai sapori eleganti.

Prodotto conforme alla vigente regolamentazione nell'UE. La purezza e la qualità del prodotto sono controllate da un laboratorio specializzato.

#### PROPRIETÀ BRASSICOLE

- Attenuazione limite: 80-82 %
- Flocculazione: forte
- Sedimentazione: forte

#### DOSI CONSIGLIATE

- Fermentazione principale: 80-120 g/hL
- Per una temperatura di fermentazione  $< 9^{\circ}\text{C}$ , si consiglia una dose superiore a 200 g/hL.
- Temperatura ottimale di fermentazione:  $10-18^{\circ}\text{C}$

#### MODALITÀ D'USO

- Versare la quantità necessaria di lievito in 10 volte il suo peso in acqua o mosto sterile a  $23^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$ . Agitare delicatamente e lasciare riposare per 15 minuti,
- Per una buona attività metabolica del lievito, diminuire la temperatura del lievito aggiungendo un volume equivalente d'acqua o di mosto sterile,
- Attendere 5 minuti e, se necessario, ripetere l'operazione fintanto che la differenza di temperatura tra il lievito e il tino di fermentazione non sarà inferiore a  $10^{\circ}\text{C}$ .
- Versare in seguito il lievito nel tino di fermentazione.

#### CARATTERISTICHE

Lieviti rivivificabili :  $> 5.10^8$  UFC/g

Batteri totali:  $< 5$  /mL

Altri lieviti :  $< 1$  /mL

#### STOCCAGGIO

Confezionamento sotto gas protettivo. Conservare nella confezione originale sigillata, in un ambiente fresco e secco ( $< 10^{\circ}\text{C}$ ).

Richiudere immediatamente ed ermeticamente ogni confezione aperta, da conservare a  $4^{\circ}\text{C}$  da utilizzare entro 7 giorni dalla sua apertura.

#### CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale sigillata, in un ambiente fresco e secco ( $< 10^{\circ}\text{C}$ ). Rispettare la data di scadenza sulla confezione.

#### CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 100 g.

Cartone da 2 kg (4x500 g).

CC/22-08-2019

Per l'uso in birrerie. Per la produzione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Informazioni fornite a solo scopo informativo e al meglio delle nostre conoscenze, senza impegno o garanzia. Prodotto secondo le specifiche di purezza raccomandate per gli enzimi utilizzati nella trasformazione alimentare dal comitato misto FAO/OMS di esperti sugli additivi alimentari (JECFA) e dall'FCC. Le condizioni d'uso del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme locali.

# Brewline®

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