



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

SCHEDA TECNICA Craft Folk Ale

Caratterizzazione di ceppi in collaborazione con il dipartimento 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' di l'Institut Meurice di Bruxelles. Craft FOLK Ale è un lievito selezionato *Saccharomyces cerevisiae*. Esprime un profilo aromatico equilibrato, leggermente floreale e speziato. Consente di preservare gli aromi delle materie prime utilizzate in sala cottura.

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

PROPRIETÀ BRASSICOLE

- Latenza: breve
- Attenuazione limite: 73-75 %
- Tolleranza alcolica: 11 % v/v
- Produzione di esteri: 30-40 mg/L
- Produzione di alcoli superiori: 350-400 mg/L
- Produzione di diacetile e -2,3-pentanedione: < 35 ppb
- Produzione di solfiti: nulla
- Flocculazione: forte
- Sedimentazione: forte

CARATTERISTICHE

- Lieviti rivivificabili: > 5.10⁹ UFC /g
- Altri lieviti: < 1.10⁵ UFC /g
- Batteri totali: < 5.10³ UFC /g

DOSI CONSIGLIATE

- Fermentazione principale: 50-100 g/ hL
- Temperatura ottimale di fermentazione: 15-25 °C

MODALITÀ D'USO

- Versare la quantità necessaria di lievito in 10 volte il suo peso in acqua o mosto sterile a 23 °C ± 3 °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 1 °C.
- Versare in seguito il lievito nel tino di fermentazione.

Brewline®



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

STOCCAGGIO

Confezionamento sotto gas protettivo. Conservare nella confezione originale sigillata, in un ambiente fresco e secco (< 10 °C).
Richiudere immediatamente ed ermeticamente ogni confezione aperta, da conservare a 4 °C da utilizzare entro 7 giorni dalla sua apertura.

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale sigillata, in un ambiente fresco e secco (< 10 °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®

Lamothe-Abiet, Z.A. Actipolis, avenue Ferdinand de Lesseps, 33610 Canéjan – Bordeaux – France www.brewline.eu