



# Brewline®

## THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

### SCHEDA TECNICA

# Craft Rock Ale

Caratterizzazione di ceppi in collaborazione con il dipartimento 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' di l'Institut Meurice di Bruxelles. Craft Rock Ale è un lievito selezionato *Saccharomyces cerevisiae*. 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. 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: 80-85 %
- Tolleranza alcolica: 7,5 % v/v
- Produzione di esteri: 75-80 mg/L
- Produzione di alcoli superiori: 400-420 mg/L
- Produzione di diacetile e -2,3-pentanedione: < 30 ppb
- Produzione di solfiti: nulla
- Flocculazione: bassa
- Sedimentazione: bassa

#### CARATTERISTICHE

- Lieviti rivivificabili: > 5.10<sup>9</sup> UFC /g
- Altri lieviti: <1.10<sup>5</sup> UFC /g
- Batteri totali: <5.10<sup>3</sup> 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 10°C.
- Versare in seguito il lievito nel tino di fermentazione.

#### 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®

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