



# Brewline®

## THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

### SCHEDA TECNICA

# Craft Hip Hop Lager

Craft Hip Hop lager è un lievito selezionato *Saccharomyces Carlsbergensis*. Permette di fermentare in un ampio intervallo di temperature. Tra 10 ° e 17 °C produce birre morbide e piene, tra 20 ° e 24 °C produce birre di grande finezza. Ottima cinetica fermentativa, bassa produzione di esteri. Flocculazione e sedimentazione molto rapida a fine fermentazione. Il suo profilo neutro è ideale per le birre di tipo Export. Prodotto conforme alla vigente regolamentazione nell'UE. La purezza e la qualità del prodotto sono controllate da un laboratorio specializzato.

#### PROPRIETÀ BRASSICOLE

- Attenuazione limite: 72-75 % (tra 10 e 16 °C) e 80-85 % (tra 20 e 24 °C)
- Flocculazione: forte
- Sedimentazione: forte
- Capacità di riutilizzare rapidamente il diacetile
- Può essere utilizzato come lievito di seconda fermentazione

#### DOSI CONSIGLIATE

- Fermentazione principale tra 10 e 24°C : 80-120 g/hL
- Per una temperatura di fermentazione < 9 °C, si consiglia una dose di 300 g/hL.

#### 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.

#### CARATTERISTICHE

Lieviti rivivificabili : > 5.10<sup>8</sup> 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 °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)