



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

SCHEDA TECNICA

## Hip-Hop Lager

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>9</sup> UFC/g
- Batteri totali: < 5 /mL
- Altri lieviti : < 1 /mL

### IMBALLAGGIO E STOCCAGGIO

- - Confezioni da 500 g (scatole da 10 kg). Confezioni da 100 g (scatole da 2 kg).
- - Conservare in un luogo fresco, possibilmente tra i 4 e i 10°C, nella confezione originale non aperta. Conservare nella confezione originale sigillata in un luogo fresco, pulito, asciutto e privo di odori. Osservare la data di scadenza riportata sulla confezione. Utilizzare subito dopo l'apertura.

*PF/05-11-2021. Da utilizzare nei birrifici. Per la produzione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Informazioni fornite a titolo puramente informativo e in base allo stato attuale delle nostre conoscenze, senza alcun impegno o garanzia. Prodotto in conformità alle specifiche di purezza raccomandate per gli enzimi utilizzati nella lavorazione degli alimenti dal Comitato congiunto di esperti FAO/OMS sugli additivi alimentari (JECFA) e dalla FCC. Le condizioni di utilizzo del prodotto sono soggette al rispetto della legislazione e delle norme locali.*

# Brewline®