



Brewline®

THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

FICHE TECHNIQUE

Craft Classic Lager

Craft Classic lager (*souche W34/70*) est une levure sélectionnée *Saccharomyces Carlsbergensis*. C'est la souche isolée par Weihenstephan, très reconnue de par le monde pour des fermentations lager. Grâce à ses propriétés technologiques, elle convient pour la micro brasserie et la brasserie industrielle.

Elle permet la production de bières équilibrées, aux arômes fruités et floraux et aux saveurs élégantes.

Produit conforme à la réglementation en vigueur dans l'UE. La pureté et la qualité du produit sont contrôlées par un laboratoire spécialisé indépendant.

PROPRIETES BRASSICOLES

- Atténuation limite : 80-82%
- Flocculation : haute
- Sédimentation : haute

DOSES RECOMMANDÉES

- Fermentation principale : 80-120 g / hl
- Pour une température de fermentation < 9 ° C, une dose supérieure à 200 g / hL est recommandée.
- Température optimale de fermentation : 10-18°C

MODE D'EMPLOI

- Verser la quantité nécessaire de levure dans 10 fois son poids en eau ou moût stérile à 23°C +/- 3°C. Agiter doucement et laisser reposer pendant 15 min,
- Pour assurer une bonne activité métabolique de la levure, baisser la température du levain en ajoutant un volume équivalent d'eau ou de moût stérile,
- Attendre 5min et, si besoin, renouveler l'opération jusqu'à ce que l'écart de température entre le levain et la cuve de fermentation soit inférieur à 10°C.
- Verser ensuite le levain dans le tank de fermentation.

CARACTERISTIQUES

Levures revivifiables : > 5.10⁸ UFC /g

Bactéries totales : < 5 / mL

Autres levures : < 1 / mL

STOCKAGE

Conditionnement sous gaz protecteur. Conserver dans l'emballage d'origine scellé, dans un endroit frais et sec (<10 °C).

Refermer immédiatement et hermétiquement tout emballage entamé qui devra être conservé à 4 ° C et utilisé dans les 7 jours suivant son ouverture.

CONSERVATION

Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10°C dans son emballage d'origine non ouvert.

Respecter la DLUO figurant sur le paquet.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 100g

Carton de 2kg (4x500g)

LC/04-10-2017

Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.

Brewline®