



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

### FICHE TECHNIQUE

## Classic Lager

**Classic Lager** (souche W34/70) est une levure sélectionnée *Saccharomyces Carlsbergensis*. C'est la souche isolée par Weihenstephan, très reconnue 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.

#### PROPRIÉTÉS BRASSICOLES

- **Atténuation limite** : 80-82 %
- **Floculation** : 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 minutes ;
- 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 5 minutes 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.

#### CARACTÉRISTIQUES

- **Levures revivifiables** : > 5.10<sup>F9</sup> UFC/g
- **Bactéries totales** : < 5/mL
- **Autres levures** : < 1/mL

#### CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Paquets de 500 g (cartons de 10 kg). Paquets de 100g (cartons de 2 kg).
- Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10 °C dans son emballage d'origine non ouvert. Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

PF/05-11-2021. 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®