

# Lieviti

GMO FREE

Brewline® ha selezionato 5 ceppi di lievito ad alta e bassa fermentazione. I loro profili ben distinti offrono ai birrai gli strumenti per creare le più disparate tipologie di birra in condizioni fermentative ottimali.

## I NOSTRI LIEVITI AD ALTA FERMENTAZIONE

### Pop Ale Harmonico



**Pop Ale** è il lievito ideale per la produzione di diversi stili di birra ad alta fermentazione. Garantisce il rispetto della ricetta del birraio grazie alla sua neutralità e dona **armonia** alla vostra birra con i suoi lievi **accenni fruttati**.

Ideale per la produzione di Golden Ale, Bitter Ale, Amber Ale, Apa, Porter e Stout

### Rock Ale Speziato



**Rock Ale** è un lievito dalla rapida cinetica fermentativa, con grande intensità aromatica e **note fruttate, floreali e speziate**.

Il suo profilo aromatico, la buona attenuazione e la sua scarsa flocculazione lo rendono ideale per la produzione di birre leggere e dissetanti come Blanche e Saison.

### Folk Ale Autentico



**Folk Ale** è un ceppo adatto alla produzione di birre d'ispirazione belga. Dona **esteri floreali e speziati**. Il suo profilo **autentico** si colloca a metà strada tra i ceppi d'ispirazione trappista e quelli d'abbazia. L'attenuazione media garantisce dolcezza e **rotondità** alla vostra birra.

Selezionato per la produzione di Tripel, Quadrupel, Belgian Strong Ale e Blonde Ale.

## I NOSTRI LIEVITI A BASSA FERMENTAZIONE

### Classic Lager Elegante, W34/70



**Classic Lager** rappresenta un vero e proprio "must" per la produzione di Helles, Pilsner, Schwarzbier, Bock, Doppelbock... Un ceppo **fine ed elegante**, capace di **mettere in risalto le qualità organolettiche dei malti e dei luppoli** scelti dal birraio.

Presenta un' eccellente tolleranza alcolica e un'eccellente flocculazione.

### Hip-Hop Lager Flessibile



**Hip-Hop Lager** è un lievito **flessibile**, ideale per standardizzare la produzione in birrificio. Presenta la capacità di fermentare a **differenti temperature**.

**Dai 12 ai 15 gradi:** produce birre di stampo tedesco, rotonde e dal profilo neutro.

**Dai 15 ai 17 gradi:** è ideale per Altbier, Kolsch e Steam Beer.  
**Dai 18 ai 22 gradi:** produce birre ad alta fermentazione dal profilo neutro come India Pale Ale e American Pale Ale.

Per ogni ulteriore informazione, fare riferimento alle indicazioni riportate sulla scheda tecnica del prodotto o sulla confezione.

**Brewline®**

Lamothe-Abiet, Z.A. Actipolis, Av. Ferdinand de Lesseps, 33610 Canéjan-Bordeaux, France - [www.brewline.eu](http://www.brewline.eu)

03-2023

# Lieviti

GMO FREE

## I NOSTRI ALTRI LIEVITI

### NEW Jazz Sour

Sour



Questo *Lachancea Thermotolerans* permette la produzione di **birre sour**. E' capace di fermentare il vostro mosto e produrre acido lattico e alcool.

La produzione di acido lattico avviene principalmente durante i primi giorni di fermentazione. Apporta la **freschezza tipica** delle birre sour eliminando i rischi microbiologici in birrificio.

### Excellence® E2F

Rifermentazione

Le sue grande tolleranza ad alte concentrazioni di alcool e CO<sub>2</sub>, unita alla sua totale neutralità aromatica e alla resistenza a bassi livelli di pH, ne fanno uno **strumento indispensabile per la rifermentazione delle vostre birre**.

Non è adatto alla fermentazione primaria poiché non è in grado di ridurre gli zuccheri complessi.

## CARATTERISTICHE

	FLOCCULAZIONE/ SEDIMENTAZIONE	ATTENUAZIONE LIMITE	TOLLERANZA ALCOLICA (%VOL.)	PRODUZIONE DI DIACETILE	CINETICA FERMENTATIVA	DOSAGGIO
POP ALE	elevata	78-82 %	8,5 % Vol. Alc.	bassa	rapida (da 4 a 7 giorni*)	50-100 g/hL
ROCK ALE	bassa	85 %	7,5 % Vol. Alc.	bassa	rapida (4 giorni*)	
FOLK ALE	elevata	75-80 %	11 % Vol. Alc.	bassa	rapida ( da 4 a 7 giorni*)	
JAZZ SOUR	elevata	75 %	7 % Vol. Alc.	bassa	lenta (>10 giorni*)	80-120 g/hL
HIP-HOP LAGER	elevata	10-16 °C : 70-75 % 16-22 °C : 80-85 %	8,5 % Vol. Alc.	bassa	rapida (4 giorni*)	
CLASSIC LAGER	elevata	82 %	11 % Vol. Alc.	bassa	rapida (5 giorni*)	
EXCELLENCE E2F	elevata	85-90 %	17 % Vol. Alc.	bassa	a seconda delle condizioni (7-14 giorni)	2-30 g/hL

Condizioni dei test: mosto a 12°P, inoculo 80 g/hL, fermentazione a 20°C.



Per ulteriori trucchi e consigli,  
scopri il nostro booklet tecnico sui lieviti !

**Brewline®**

Lamothe-Abiet, Z.A. Actipolis, Av. Ferdinand de Lesseps, 33610 Canéjan-Bordeaux, France - [www.brewline.eu](http://www.brewline.eu)

03-2023