



# Brewline®

## THE CRAFT BREWER'S PORTFOLIO

### FICHE TECHNIQUE

# Craft Pop Ale

Caractérisation en collaboration avec le département 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' de l'Institut Meurice à Bruxelles.

Craft POP Ale est le fruit d'une sélection rigoureuse de souches de levures brassicoles, elle produit des bières avec une bonne longueur en bouche et d'une grande intensité aromatique aux notes fruitées qui s'intègrent parfaitement aux arômes de houblon. POP Ale est appréciée sur les pales ales et pour tous les styles de bières haute fermentation, aromatiques et de qualité. Produit conforme à la réglementation en vigueur dans l'UE. La pureté et la qualité du produit sont contrôlées par un laboratoire spécialisé.

#### PROPRIETES BRASSICOLES

- Latence : courte
- Atténuation limite : 75-80 %
- Tolérance à l'alcool : 8,5 % v/v
- Production d'esters : 25-30 mg/L
- Production d'alcools supérieurs : 200-220 mg/L
- Production de diacétyl et Pentadione : < 25 ppb
- Production de sulfite : nulle
- Flocculation : très bonne
- Sédimentation : forte

#### CARACTERISTIQUES

- Levures revivifiables : > 5.10<sup>9</sup> UFC/g
- Autres levures : < 1.10<sup>5</sup> UFC/g
- Bactéries totales : < 5.10<sup>3</sup> UFC/g

#### DOSES RECOMMANDÉES

- Fermentation principale : 50-100 g/hL
- Température optimale de fermentation : 15-25 °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.

#### 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 100 g. Carton de 2 kg (4x500 g).

CC/22-08-2019

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®