



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

FICHA TÉCNICA

Classic Lager

Classic lager (cepa W34 / 70) es una levadura seleccionada *Saccharomyces Carlsbergensis*. Es la cepa aislada por Weihenstephan, muy reconocida en todo el mundo por las fermentaciones de cerveza. Gracias a sus propiedades tecnológicas, es adecuado para la micro-cervecería y la cervecería industrial. Permite la elaboración de cervezas equilibradas, con aromas afrutados y florales y sabores elegantes.

El producto cumple con la normativa vigente en la UE. La pureza y la calidad del producto están controladas por un laboratorio especializado.

PROPIEDADES BRASSICULTURALES

- Límite de atenuación: 80-82 %
- Floculación: fuerte
- Sedimentación: fuerte

DOSIS RECOMENDADAS

- Fermentación principal: 80-120 g/hL
- Para una temperatura de fermentación < 9 °C, se recomienda una dosis superior a 200 g/hL.
- Temperatura de fermentación óptima: 10-18 °C

CARACTERÍSTICAS

- Levadura revivable: > 5.10⁹ UFC /g
- Bacterias totales: < 5 /mL
- Otras levaduras: < 1 /mL

MODO DE EMPLEO

- Vierta la cantidad necesaria de levadura en 10 veces su peso en agua o mosto estéril a 23 °C +/- 3 °C. Agitar suavemente y dejar reposar durante 15 min.
- Para asegurar una buena actividad metabólica de la levadura, baje la temperatura de la levadura agregando un volumen equivalente de agua o mosto estéril,
- Espere 5 minutos y, si es necesario, repita la operación hasta que la diferencia de temperatura entre la levadura y el tanque de fermentación sea inferior a 10 °C.
- Luego vierta la levadura en el tanque de fermentación.

EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

- - Paquetes de 500g (cajas de 10kg). Paquetes de 100 g (cajas de 2 kg).
- - Conservar en un lugar fresco, idealmente entre 4 y 10°C, en su envase original sin abrir. Conservar en su envase original cerrado en un lugar fresco, limpio, seco y sin olores. Respete la fecha de caducidad que figura en el envase. Utilícelo inmediatamente después de abrirlo.

PF/05-11-2021. Para uso en cervecerías. Para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo. La información se da a título informativo y según el estado actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantía. Producido de acuerdo con las especificaciones de pureza recomendadas para las enzimas utilizadas en la elaboración de alimentos por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y el FCC. Las condiciones de uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas locales.

Brewline®