



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

FICHA TÉCNICA

## Hip-Hop Lager

Hip Hop lager es una levadura seleccionada *Saccharomyces Carlsbergensis*. Es capaz de fermentar en un amplio rango de temperaturas. Entre 10 y 17 °C produce cervezas redondas y completas y cervezas de gran delicadeza entre 20 y 24 °C. Muy buena cinética fermentativa, baja producción de ésteres. Floculación y sedimentación muy rápidas al final de la fermentación. Su perfil neutro es adecuado para las cervezas tipo Export.

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: 72-75 % (entre 10 y 16 °C) y 80-85 % (entre 20 y 24 °C)
- Floculación: fuerte
- Sedimentación: fuerte
- Capacidad para reutilizar rápidamente el diacetilo
- Puede utilizarse como levadura de fermentación secundaria

### DOSIS RECOMENDADAS

- Fermentación principal entre 18 y 24 °C: 80-120 g/hL
- Para una temperatura de fermentación < 9 °C, se recomienda una dosis superior a 300 g/hL.

### CARACTERÍSTICAS

- Levadura revivable: > 5.10<sup>9</sup> 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 100g (cajas de 2kg).
- - 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 ofrece 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®