

# Levures

GMO FREE

Brewline® a sélectionné 5 souches de levures de haute et basse fermentation. Leurs profils bien distincts offrent aux brasseurs les instruments pour composer la bière de leur choix dans des conditions de fermentation optimales. Caractérisation des souches en collaboration avec le département 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' de l'Institut Meurice à Bruxelles.

## NOS LEVURES DE FERMENTATION HAUTE

### Pop Ale Harmony



Pop Ale est la levure idéale pour la production de divers styles de bière à fermentation haute.

Elle garantit le respect et l'expression de la recette du brasseur grâce à sa neutralité et ses **légères notes fruitées**. Elle apporte de l'**harmonie** à votre bière.

Idéale pour la production de Golden Ale, Bitter Ale, Amber Ale, Ipa, Apa, Porter et Stout...

### Rock Ale Spicy



Rock Ale est une levure à cinétique de fermentation rapide, avec une grande intensité aromatique et des **notes fruitées,**

**florales et épicées.**

Son profil aromatique, sa bonne atténuation et sa faible sédimentation la rendent idéale pour la production de bières légères et désaltérantes telles que la Blanche, la Saison...

### Folk Ale Authentic



Folk Ale est une souche adaptée aux bières de style belge. Elle donne des **esters floraux et épicés**. Son profil **authentique** est

à mi-chemin entre les souches trappistes et abbayes. L'atténuation moyenne garantit la douceur et la **rondeur** de vos bières.

Conçue pour la production de Triple, Quadrupel, Belgian Strong Ale, Blonde...

## NOS LEVURES DE FERMENTATION BASSE

### Classic Lager Finesse, W34/70



Classic Lager est un véritable «must» pour la production de Helles, Pilsner, Schwarzbier, Bock, India Pale Lager, Doppelbock... Une souche toute en **finesse**, capable de **mettre en valeur les qualités organoleptiques des malts et des houblons** choisis par le brasseur.

Elle présente une excellente tolérance à l'alcool et une excellente floculation.

### Hip-Hop Lager Flexible



Hip-Hop Lager est une levure **flexible**, idéale pour standardiser la production dans la brasserie. Elle est capable de fermenter à **différentes températures**.

**De 12 à 15 degrés** : bières rondes au profil neutre de type allemand classique. **De 15 à 17 degrés** : bières Altbier, Kölsch, Steam Beer. **De 18 à 22 degrés** : bières de fermentation haute au profil neutre ; bières India Pale Ale, American Pale Ale.

Pour toute information complémentaire, se référer à la fiche technique ou l'emballage.

Brewline®

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

03-2023

# Levures

GMO FREE

## NOS AUTRES LEVURES

### NEW Jazz Sour

Sour



La levure *Lachancea Thermotolerans* permet la production de **bières acides**. Elle est capable de fermenter votre moût pour produire de l'acide lactique et de l'alcool.

La production d'acide lactique s'effectue principalement les premiers jours de fermentation. Cet acide lactique apporte la **fraîcheur typique** de ces styles de bière tout en limitant les risques de contamination.

### Excellence® E2F

Refermentation

Ses caractéristiques de tolérance à de fortes concentrations en alcool et en CO<sub>2</sub>, combinées à sa grande neutralité aromatique, sa forte sédimentation et sa résistance aux pH bas, en font un **outil indispensable pour la refermentation de vos bières**.

Sachez que cette levure n'est pas adaptée à la fermentation primaire en raison de son incapacité à réduire des sucres complexes.

## CARACTÉRISTIQUES

|                | FLOCULATION / SÉDIMENTATION | ATTÉNUATION LIMITE                       | TOLÉRANCE À L'ALCOOL (% VOL.) | PRODUCTION DE DIACÉTYLE | CINÉTIQUE FERMENTAIRE         | DOSAGE      |
|----------------|-----------------------------|--|-------------------------------|-------------------------|-------------------------------|-------------|
| POP ALE        | élevée                      | 78-82 %                                  | 8,5 % Vol. Alc.               | faible                  | rapide (4 à 7 jours*)         | 50-100 g/hL |
| ROCK ALE       | faible                      | 85 %                                     | 7,5 % Vol. Alc.               | faible                  | rapide (4 jours*)             |             |
| FOLK ALE       | élevée                      | 75-80 %                                  | 11 % Vol. Alc.                | faible                  | rapide (4 à 7 jours*)         |             |
| JAZZ SOUR      | élevée                      | 75 %                                     | 7 % Vol. Alc.                 | faible                  | lente (> 10 jours*)           | 80-120 g/hL |
| HIP-HOP LAGER  | élevée                      | 10-16 °C : 70-75 %<br>16-22 °C : 80-85 % | 8,5 % Vol. Alc.               | faible                  | rapide (4 jours*)             |             |
| CLASSIC LAGER  | élevée                      | 82 %                                     | 11 % Vol. Alc.                | faible                  | rapide (5 jours*)             |             |
| EXCELLENCE E2F | élevée                      | 85-90 %                                  | 17 % Vol. Alc.                | faible                  | selon conditions (7-14 jours) |             |

\*Conditions des tests : moût 12°P, inoculé à 80 g/hL et fermenté à 20 °C.



Pour plus de conseils et astuces, découvrez notre livret technique sur les levures !

Brewline®

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

03-2023

Pour toute information complémentaire, se référer à la fiche technique ou l'emballage.