

brewline
par Lamothe-Abiet



GMO FREE

levures Folk Fraîcheur

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

FOLK est issue d'une sélection rigoureuse de souches de levures brassicoles, exprime un profil aromatique équilibré, légèrement floral et épicé. **FOLK** convient bien aux bières fortes avec de la rondeur, aux bières Trappiste, d'Abbaye, IPA. Cinétique fermentaire très rapide et résistance aux degrés alcooliques élevés.

Propriétés Brassicoles

***FOLK** est une souche de fermentation haute recommandée pour l'élaboration des bières de spécialité.*

Latence : courte
Atténuation limite : 70-73* %
Tolérance à l'alcool : 11 % v/v
Production d'esters : 30-40 mg/l
Production d'alcools supérieurs : 350-400 mg/l
Production de diacétyle et Pentadione** < 35 ppb
Production de sulfite : nulle
Floculation : très bonne
Sédimentation : très bonne

*Le degré d'atténuation dépend du taux d'inoculation, de la température de fermentation et de la qualité nutritionnelle du moût.

**Le seuil de perception 50-100 ppb

Utilisation

- Verser la quantité nécessaire de levure dans 10 fois son poids en eau ou moût stérile à 30°C. Agiter doucement et laisser reposer pendant 15 min.
- 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 5min 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.

Spécifications

Aspect	Granulés fins	Humidité	< 8%
Couleur	Marron clair	Levures revivifiables	> 1010 UFC/g

DOSE

Fermentation : 50 à 100g/hL
Température optimale de fermentation : 15 - 25°C

PRÉPARATION & CONSERVATION

Conserver au frais, idéalement entre 4 et 10°C dans son emballage d'origine non ouvert. Respecter la DLUO figurant sur le paquet.

Disponible en sachet : - 500 g
- 100 g



Tél. +33 (0)5 57 77 92 92
Fax. +33 (0)5 56 86 40 02



Z.A. Actipolis
Av. Ferdinand de Lesseps
33610, Canéjan - France



www.brewline.fr