

brewline

par Lamothe-Abiet



GMO FREE

levures Rock

Fraîcheur

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

ROCK est issue d'une sélection de souches de levures brassicoles, Sa cinétique fermentaire est rapide et laisse peu de sucre résiduel. Ses notes d'esters rappelant la banane et les épices, sa faible sédimentation en font la levure de choix pour la bière Blanche, la Weizenbier et les Saisons. **ROCK** excelle dans la production de bières légères et rafraîchissantes.

Propriétés Brassicoles

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

Latence : courte

Atténuation limite : 80-85* %

Tolérance à l'alcool : 7,5 % v/v

Production d'esters : 75-80 mg/l

Production d'alcools supérieurs : 400-420 mg/l

Production de diacétyle et Pentadione** < 30 ppb

Production de sulfite : nulle

Floculation : basse

Sédimentation : basse

*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