



Brewline

THE BREWER'S PORTFOLIO

FICHA TÉCNICA

Rock Ale

Caracterización de las cepas en colaboración con el departamento 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' del Instituto Meurice en Bruselas. Rock Ale es una levadura seleccionada *Saccharomyces cerevisiae*. Realiza una fermentación rápida dejando poca azúcar residual. Sus notas de esteres y su baja sedimentación la hacen la levadura elegida para las cervezas blancas, las Weizenbier y las de Temporada. Rock Ale es excelente para producir cervezas fáciles de beber y refrescantes.

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

- Latencia: corta
- Límite de atenuación: 80-85 %
- Tolerancia al alcohol: 7,5 % v/v
- Producción de ésteres: 75-80 mg/L
- Producción de alcoholes superiores: 400-420 mg/L
- Producción de diacetilo y pentadiona: < 30 ppb
- Producción de sulfito: nula
- Floculación: débil
- Sedimentación: débil

CARACTERÍSTICAS

- Levadura revivable: > 5.10E9 UFC/g
- Otras levaduras: < 1.10E5 UFC/g
- Bacterias totales: < 5.10E3 UFC/g

DOSIS RECOMENDADAS

- Fermentación principal: 50-100 g/hL
- Temperatura de fermentación óptima: 15-25 °C

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

- - Bolsas de 100 g. Cajas de 2 kg (4x500 g).
- - Envasado en gas protector. Conservar en el envase original cerrado en un lugar fresco y seco (idealmente entre 4 y 10 °C). Vuelva a cerrar inmediatamente y de forma hermética cualquier envase abierto. Consérvelo a 4 °C y utilícelo en los 7 días siguientes a su apertura. Respete la fecha de caducidad que figura en el envase.

PF/07-01-2022. Para uso en cervecerías. Para la preparación de productos para el consumo humano directo. La información se da a título informativo y según nuestro estado actual de conocimientos, sin ningún 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®