



# Brewline

## THE BREWER'S PORTFOLIO

### FICHE TECHNIQUE

## Rock Ale

**Caractérisation en collaboration avec le département 'Brewing Sciences and Fermentation Technology' de l'Institut Meurice à Bruxelles.** Rock Ale est issue d'une sélection de souches de levures brassicoles *Saccharomyces Cerevisiae*. Sa cinétique fermentaire est rapide et laisse peu de sucre résiduel. Ses **notes d'esters** rappelant les **agrumes** et les **épices**, sa faible sédimentation en font la levure de choix pour la bière Blanche, la Weizenbier et les Saisons. **Rock Ale** excelle dans la production de bières légères et rafraîchissantes.

Produit conforme à la réglementation en vigueur dans l'UE. La pureté et la qualité du produit sont contrôlées par un laboratoire spécialisé.

### PROPRIÉTÉS BRASSICOLES

- **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 diacétyl et Pentadione** : < 30 ppb
- **Production de sulfite** : nulle
- **Floculation** : basse
- **Sédimentation** : basse

### CARACTÉRISTIQUES

- **Levures revivifiables** : > 5.10<sup>9</sup> UFC /g
- **Autres levures** : < 1.10<sup>5</sup> UFC/g
- **Bactéries totales** : < 5.10<sup>3</sup> UFC/g

### DOSES RECOMMANDÉES

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

### MODE D'EMPLOI

- Verser la quantité nécessaire de levure dans 10 fois son poids en eau ou moût stérile à 23 °C +/- 3 °C. Agiter doucement et laisser reposer pendant 15 minutes ;
- 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 5 minutes 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.

### CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 100 g. Cartons de 2 kg (4x500 g).
- Conditionnement sous gaz protecteur. Conserver dans l'emballage d'origine scellé, dans un endroit frais et sec (idéalement entre 4 et 10 °C). Refermer immédiatement et hermétiquement tout emballage entamé qui devra être conservé à 4 °C et utilisé dans les 7 jours suivant son ouverture. Respecter la DLUO figurant sur le paquet.

PF/07-01-2022. Pour usage en brasserie. Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées pour les enzymes utilisées dans les procédés agro-alimentaires par le comité d'expert commun de la FAO/WHO sur les additifs alimentaires (JECFA) et le FCC. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.

# Brewline®