

NUEVA GAMA DE LEVADURA

- ✓ Tiene un rendimiento comparable a la levadura líquida.
- ✓ Fácil de usar
- ✓ Económico
- ✓ Coherente
- ✓ Sabor fiel al estilo

LEVADURA SECA Y ACTIVA PARA LA PRODUCCIÓN DE CERVEZA

CALIDAD CONSTANTE PARA LA MEJOR PRODUCCIÓN CALIDAD CONSTANTE PARA LA MEJOR PRODUCCIÓN CALIDAD CONSTANTE PARA LA MEJOR PRODUCCIÓN

	Classic Ale	Classic Lager	Classic Weiss
Tolerancia alcohólica:	9.5% abv	8.0% abv	7.5% abv
Atenuación*:	Media/baja	Media/alta	Media
Índice de crecimiento de la biomasa*:	Moderados	Alto; necesidad baja de oxígeno	Moderados
Producción de diacetilo:	Bajo	Muy Bajo	Bajo
Tasa de fermentación*:	Very Fast	Moderados	Very fast
Temperatura de fermentación:	20-30 °C; los mejores resultados se obtienen a 20-22 °C	12-20°C (53-68°F)	18-25°C (64-77°F)
Floculación/sedimentación:	Media/baja Puede potenciarse un mejor asentamiento enfriando y usando agentes clarificantes.	Baja/media Puede potenciarse un mejor asentamiento enfriando y usando agentes clarificantes.	Baja/baja Tiene la habilidad de suspender y dejar el look difuso deseado.
Estabilidad de la espuma:	Buena	Buena	Buena
Índice de dosificación:	60-100 g/hL	80-150 g/hL	50-80 g/hL
Carácter POF:	Negativo	Negativo	Positivo; pero necesita muchos precursores 4-VG para realzar las notas de clavo
Contribución aromática:	<p>Brewhouse Classic Ale tiene un perfil neutral que realza el sabor a malta de la cerveza. Las notas ligeramente afrutadas se potencian en cervezas de mayor gravedad. Classic Ale proporciona a la cerveza una sensación en boca con cierta resistencia al masticar. Uso recomendado en cervezas medias a corpulentas, donde se desea un carácter de bajo nivel de notas afrutadas y ésteres como, por ejemplo, Amber Ales, Irish Red Ale, Scottish Ale o Bière de Garde.</p> 	<p>Brewhouse Classic Lager produce características excelentes de una Lager clásica, en particular, cuando se fermenta a 12 °C. Los mejores resultados se logran con un periodo de almacenamiento ampliado para desarrollar el sabor y el aroma. Es la elección perfecta para estilos de cerveza Lager, Bock, Doppelbock y Baltic Porter. A 20 °C, Brewhouse Classic Lager realza el carácter afrutado y floral de una Ale, con un perfil limpio similar a una Lager; crea fantásticas cervezas Pale y Amber de estilo California Ale y alemanas.</p> 	<p>Brewhouse Classic Weiss produce gran cantidad de aromas de fermentación, que contribuyen a la complejidad de la cerveza. Agradables ésteres afrutados, de pocos a ningunos fenólicos, niveles de azufre muy bajos, un marcado carácter de plátano cuando se fermenta a más de 23 °C. Brewhouse Classic Weiss es una cepa de levadura especialmente vigorosa seleccionada para la fermentación de la cerveza de trigo, produciendo una cerveza seca y ligeramente agria, con esterios limpios, por tanto, perfectos para Weizen (Hefe, Dunkel). Además, es apto para ser utilizado en cerveza afrutada, cerveza de centeno, Witbier y algunas Saisons.</p> 

*El crecimiento de las células de levadura, el tiempo de fermentación y el grado de atenuación dependen de la tasa de inoculación, el manejo de la levadura, la temperatura de fermentación y la composición inicial del mosto.

www.brewhousebrewingingredients.com