



ALE-CN36

» Description

CN36 est une excellente levure de bière pour créer une grande variété de styles de bière courants. C'est une souche naturelle, sans OGM, qui est largement utilisée dans les brasseries artisanales.

» Propriétés brassicoles

Fermentation vigoureuse, haute atténuation et haute sédimentation. Démarre rapidement, la densité finale peut être atteinte en 4 jours. Le résultat est un goût neutre dans une robe claire et lumineuse.

» Application

Réhydrater la levure dans 5 à 10 fois son poids d'eau bouillie ou de moût dilué (2:1 eau pour moût) à 22-30°C dans un récipient désinfecté. Remuer doucement pendant 5 minutes pour suspendre complètement la levure et laisser reposer pendant 10-20 minutes. Ajuster la température en ajoutant du moût (si la différence de température est supérieure à 10°C). Ensemencer immédiatement et mélanger la levure et le moût. L'ensemble du processus devrait être limité à 30 minutes pour réduire le risque de contamination. Il n'est pas nécessaire d'aérer le moût pour aider la levure à atteindre une croissance active.

» Caractéristiques techniques

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*),
émulsifiant E491

Température de fermentation :
10-25°C

Instructions de dosage :

50 à 100 g/hl, augmenter le dosage jusqu'à 100 à 300 g/hl dans des conditions particulières de fermentation

» Analyse typique

Poids sec : $\geq 93 \%$

Cellules de levure vivantes : $\geq 8,0 \times 10^9$ CFU/g

Levure sauvage : $\leq 1,0 \times 10^3$ CFU/g

Bactéries totales : $\leq 5,0 \times 10^3$ CFU/g

Lactobacillus : $\leq 1,0 \times 10^3$ CFU/g

Micro-organismes pathogènes : zéro



BROUWLAND

Korpelsesteenweg 86
B - 3581 Beverlo
BROUWLAND.COM

