

Fruto de un trabajo de selección dedicado a las cervezas de **estilo británico**, la levadura **CeltiK** ha sido desarrollada por **Brewline by Lamothe-Abiet** para la producción de **Ale inglesa** y de **Porter** donde el rendimiento fermentativo y la tradición aromática se complementan.

Se caracteriza por una fermentación muy rápida, alcanzando fácilmente una baja atenuación residual. Su buena tolerancia al alcohol y al estrés anaerobio asegura un perfil aromático controlado y equilibrado entre ésteres y alcoholes superiores.

Según la temperatura de fermentación, la levadura **CeltiK** permite obtener un perfil neutro o delicadas notas afrutadas y florales. Su rápida floculación facilita la clarificación y la gestión del almacenamiento, lo que garantiza una cerveza limpia y estable.

Resultado clásico en una cerveza Ale inglesa

	Levadura CeltiK
°P de la mezcla	12,5°P
Temperatura de fermentación	22°C
°P residual tras 24h	7,3°P
°P residual tras 48h	3,1°P
°P residual a los 5 días	2,9°P
Contenido alcohólico	5,1% vol.
Sedimentación	Elevada

PROPIEDADES CERVECERAS

Latencia	Corta	Producción de ésteres	Baja
Atenuación límite	76-85%	Producción de diacetilo y pentadiona	Ausente a baja (<25 ppb en condición de estrés)
Tolerancia al alcohol	15% v/v	Sedimentación	Fuerte

APLICACIÓN

- Dosis recomendadas: 50-100 g/hL
- Temperatura óptima de fermentación: 14-22°C

MODO DE EMPLEO

Verter la levadura en mosto estéril extraído a la temperatura de fermentación, agitar suavemente y dejar reposar durante 15 minutos antes de añadirlo al tanque de fermentación. También es posible espolvorear la levadura directamente sobre la parte superior del tanque de fermentación.

ESPECIFICACIONES

FÍSICAS

Aspecto y color	Gránulos de color beige a marrón
Levaduras revivificables	$\geq 7.10^9$ UFC/g

METALES PESADOS

Plomo	< 2 mg/kg
Mercurio	< 1 mg/kg
Arsénico	< 3 mg/kg
Cadmio	< 1 mg/kg

MICROBIOLÓGICAS

Otras levaduras	< 10^5 UFC/g
Bacterias totales	< 10^5 UFC/g
Bacterias lácticas	< 10^5 UFC/g
Coliformes	< 10^2 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia en 1 g
Salmonella	Ausencia en 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia en 1 g

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 500 g.
- Envasado bajo gas protector. Conservar en el envase original sellado, en un lugar fresco y seco (idealmente entre 4 y 10°C). Cerrar inmediatamente y herméticamente cualquier envase abierto, que deberá conservarse a 4°C y utilizarse en los 7 días siguientes a su apertura. Respetar la fecha de caducidad que figura en el envase.

GN/18-09-2026. Para uso en cervecería. Para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo. Información proporcionada a título indicativo y según el estado actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantía. Las condiciones de uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normativas locales vigentes.

