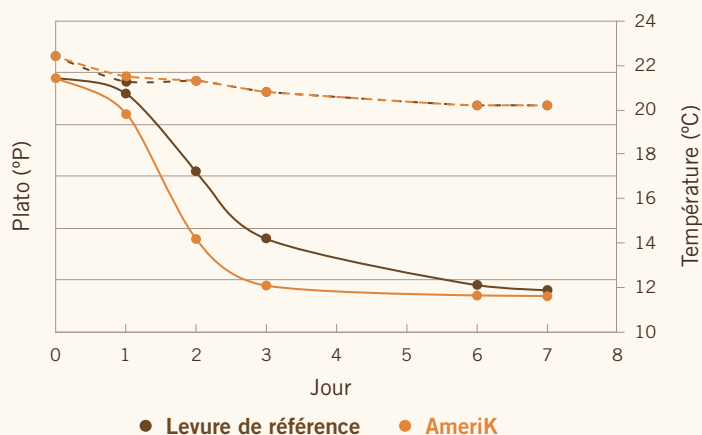


Grâce aux travaux de notre R&D en brasserie, **Brewline by Lamothe-Abiet** a sélectionné la **levure AmeriK**. Issue d'un développement rigoureux, elle se distingue par sa capacité à produire des bières de haute fermentation, de type Ale américaine ou blonde, avec une grande régularité.

AmeriK fermente rapidement et présente une atténuation au-delà des 80% dans des délais optimisés, favorisant la production de bières assez sèches et très équilibrées. Elle développe des arômes plutôt neutres permettant aux malts et surtout aux houblons de s'exprimer pleinement, pour des bières fines et harmonieuses.

Ainsi, la **levure AmeriK** convient à la production de **Pale Ale** et tout particulièrement aux **bières houblonnées** comme les **IPA, APA** et **NEIPA**.

Résultat d'essai sur une bière blonde (80 g/hL – 20-22°C)



PROPRIÉTÉS BRASSICOLES

Latence	Courte
Atténuation limite	80-88%
Tolérance à l'alcool	12% v/v

Production d'esters	Faible
Production de diacétyl et pentadione	Nulle si fermentation >18°C
Sédimentation	Moyenne

APPLICATION

- Doses recommandées : 50-80 g/hL
- Température optimale de fermentation : 18-25°C

MODE D'EMPLOI

Verser la levure dans du moût stérile prélevé à la température de fermentation puis agiter doucement et laisser reposer pendant 15 minutes avant l'ajout dans la cuve de fermentation. Il est également possible de saupoudrer directement la levure par le haut de la cuve de fermentation.

SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

Aspect & couleur	Granulats beige à marron
Levures revivifiables	$\geq 7.10^9$ UFC/g

MÉTAUX LOURDS

Plomb	< 2 mg/kg
Mercure	< 1 mg/kg
Arsenic	< 3 mg/kg
Cadmium	< 1 mg/kg

MICROBIOLOGIQUES

Autres levures	< 10^5 UFC/g
Bactéries totales	< 10^5 UFC/g
Bactéries lactiques	< 10^5 UFC/g
Coliformes	< 10^2 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1 g
Salmonelles	Absence dans 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absence dans 1 g

CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Sachets de 500 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.

GN/19-01-2026. 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. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes locales en vigueur.

