

Fruit d'un travail de sélection dédié aux bières de **style britannique**, la **levure CeltiK** a été développée par **Brewline by Lamothe-Abiet** pour la production d'**Ale anglaise** et de **Porter** où performance fermentaire et tradition aromatique se complètent.

Elle se caractérise par une fermentation très rapide, atteignant aisément une faible atténuation résiduelle. Sa bonne tolérance à l'alcool et au stress anaérobie assure un profil aromatique maîtrisé et équilibré entre esters et alcools supérieurs.

Selon la température de fermentation, la **levure CeltiK** permet d'obtenir un profil neutre ou de délicates notes fruitées et florales. Sa floculation rapide facilite la clarification et la gestion de la garde, assurant une bière nette et stable.

Résultat classique sur une Ale anglaise

	Levure CeltiK
°P Brassin	12,5°P
Température fermentation	22°C
°P résiduel après 24h	7,3°P
°P résiduel après 48h	3,1°P
°P résiduel à 5 jours	2,9°P
Teneur en alcool	5,1% vol.
Sédimentation	Élevée

PROPRIÉTÉS BRASSICOLES

Latence	Courte
Atténuation limite	76-85%
Tolérance à l'alcool	15% v/v

Production d'esters	Faible
Production de diacétyle et pentadione	Absent à faible (<25 ppb en condition de stress)
Sédimentation	Forte

APPLICATION

- Doses recommandées : 50-80 g/hL
- Température optimale de fermentation : 14-22°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.

