





















	STILE	ATTENUAZIONE (%)	TEMPERATURA DI UTILIZZO (°C)	TOLLERANZA ALL'ALCOOL (%)	FLOCCULAZIONE	DESCRIZIONE
AMERICAN ALE		72-82	18-22	12	Alta	Lievito versatile che conferisce un aroma neutro e bilanciato ed esalta gli aromi del luppolo, con leggera produzione di esteri a temperature di fermentazione più alte. Ideale per birre artigianali in stile American, come IPA, Pale e Ambers; la sua elevata tolleranza all'alcool lo rende ideale anche per la produzione di birre ad elevata gradazione alcolica, come Double IPA e Barleywine. La buona attenuazione e l'alta flocculazione rendono questo ceppo di facile utilizzo.
VERMONT ALE		72-78	18-23	10	Medio-Bassa	Dal nord-est degli USA il lievito distintivo delle New England IPA. Produce esteri fruttati (pesca e agrumi) che complementano e amplificano gli aromi di birre massicciamente luppolate. Perfetto per IPA succose.
BRITISH ALE I		73-75	18-22	10	Media	Lievito che mette in evidenza sia la componente maltata che quella luppolata creando una birra ben bilanciata. Profilo neutro e buona attenuazione. La flocculazione media permette alle cellule di rimanere nel mosto ed eliminare i possibili sottoprodotti della fermentazione.
BRITISH ALE II		71-75	18-23	10	Medio-Alta	Lievito che dona alla birra un equilibrato profilo britannico delicatamente fruttato. Interagisce bene con la componente maltata e luppolata lasciando una leggera dolcezza residua. Indicato non solo per stili anglosassoni, ma anche per IPA moderne (Juicy IPA e New England IPA), di cui enfatizza la componente fruttata apportata dal luppolo.
SCOTTISH ALE		70-75	18-22	10	Media	Lievito molto versatile ideale per birre ad alta fermentazione di stampo anglosassone in cui il malto domina la scena. Neutro e pulito a basse temperature, produce note fruttate all'aumentare della temperatura di fermentazione.
IRISH ALE		71-75	16-22	12	Media	Lievito versatile che trova la sua massima espressione nella fermentazione di mosti scuri. La sua produzione di esteri varia in funzione della temperatura: fruttato e leggero nella parte bassa dello spettro di fermentazione, più complesso ed intenso nella parte alta.
GERMAN ALE		72-78	18-20	10	Media	Tipico lievito per la produzione di birre tedesche ad alta fermentazione come le tradizionali Kölsch e Altbier. Il profilo pulito, fresco e leggermente fruttato supporta le delicate note maltate e luppolate.
HEFEWEIZEN ALE		73-80	18-25	9	Medio-Alta	Uno dei lieviti più utilizzati per birre di frumento tedesche. Produce un complesso profilo fruttato con note di banana e frutta bianca che complementano la componente speziata del chiodo di garofano e della vaniglia.
BELGIAN ALE I		74-80	18-25	12	Medio-Alta	Lievito vigoroso dal profilo perfettamente bilanciato tra complessi ma eleganti esteri fruttati e delicati fenoli. Ideale per produzione di birre trappiste (Dubbel e Tripel), ma versatile al punto da poter essere utilizzato per la birrificazione di diversi stili di stampo belga. Media flocculazione, è utilizzabile in un ampio spettro di temperature.
BELGIAN ALE II		72-76	18-24	12	Alta	Lievito belga che produce un piacevole profilo fenolico a cui si affianca una componente fruttata, la cui intensità e complessità aumentano con la temperatura di fermentazione. Ottimo flocculatore, lascia la birra limpida. Estremamente versatile.
BELGIAN ALE III		73-77	18-24	14	Media	Lievito belga dal profilo insolitamente pulito che accentua il complesso carattere maltato ed etilico in birre ad elevata la gradazione alcolica. Aumentando la temperatura di fermentazione o la densità del mosto produce note di frutta secca.
FRENCH SAISON		77-83	18-25	12	Bassa	Lievito molto versatile utilizzato per la produzione di Saison e altre birre in stile belga. Grande attenuatore, produce birre molto secche ma non eccessivamente esili, con buon bilanciamento tra note agrumate e pepate. Si sposa perfettamente con luppoli molto aromatici e spezie. Identificato come <i>Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus</i> .
BELGIAN SAISON		76-80	21-35	12	Bassa	La difficoltà nel domarlo è pari solo al fantastico profilo rustico e complesso, dalle note speziate, terrose e delicatamente fruttate. Produce un finale secco e acidulo. Predilige elevate temperature, che aiutano ad evitare il rallentamento nella seconda metà della fermentazione. Identificato come <i>Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus</i> .
WIT ALE		74-80	16-24	10	Medio-Bassa	Lievito che dimostra una buona versatilità per produzione di birre belghe leggere e beverine, incluse birre di frumento (Witbier). Dona un profilo complesso fenolico che complementa al meglio la delicata componente fruttata derivata dal lievito o da aggiunte di frutta e spezie. Ottima attenuazione con finale secco e leggermente acidulo.
BLEND BLANCHE 7		72-77	18-22	8	Bassa	Nato da un lavoro di ricerca mirato ad ottenere un blend particolarmente indicato per birre Blanche. Caratterizzato da un profilo olfattivo e gustativo elegante, leggermente speziato e agrumato, restituisce birre con una buona persistenza, dotate di corpo medio-leggero che invita alla bevuta. Ordine minimo: 2 Kg.
ALCOHOL FREE 8		Per informazioni dettagliate sull'utilizzo del prodotto, consulta il nostro servizio tecnico.				Nasce da un lavoro di ricerca mirato allo sviluppo industriale di ceppi di lievito con un basso potere alcoligeno, utilizzabili per la produzione di bevande analcoliche o a basso grado alcolico, ottima base di partenza per sviluppare vere e proprie bevande funzionali. Restituisce un gusto pulito ed esalta all'olfatto le note fruttate e floreali
GERMAN LAGER I		75-80	10-13	10	Medio-Alta	Il lievito Lager più usato al mondo. Adatto alla produzione di qualsiasi stile a bassa fermentazione. Molto pulito, produce un caratteristico profilo maltato e accentua il carattere del luppolo. A temperature più elevate dona leggere note fruttate. Consigliata sosta per favorire il riassorbimento del diacetile.
GERMAN LAGER II		70-76	9-13	10	Media	Versatile lievito bavarese, produce birre pulite e perfettamente bilanciate, mettendo in evidenza un carattere maltato complesso e rotondo ideale per la produzione di Bock, Doppelbock, Oktoberfest Lager e Helles. Consigliata sosta per favorire il riassorbimento del diacetile.
GERMAN LAGER III		70-76	10-13	10	Medio-Alta	Lievito a bassa fermentazione che produce birre rotonde e morbide dal complesso profilo maltato. Può produrre leggere note sulfuree. Eccellente per birre in stile bavarese. Consigliata sosta per favorire il riassorbimento del diacetile.
FRISCO LAGER		67-71	14-23	9	Media	Lievito ideale per gli stili California Common, American Wheat Beer, International Pale Lager. Dà vita a birre limpide e maltate. Mantiene le caratteristiche lager a temperature fino a 18°C.

