

# Pour vous, Brasseurs !

## 1 STYLE = 1 LEVURE

### NOS LSA F.A. HAUTE – BREWLINE : Autorisées en BIO

- FOLK
- POP
- ROCK

### NOS LSA F.A. BASSE – BREWLINE : Autorisées en BIO

- CLASSIC Lager : W34/70
- HIP-HOP Lager (isobarométrie)



### NOS LEVURES EN CREME – ATECREM :

- ALE 05 : American style
- ALE 04 : English – Scottish Style
- TRAPPIST HG : belges fortes
- LG37 : German (ex: Munich Dunkel)



\*Rapidité début FA

\*jusqu'à 5 levains

\*DLUO 2 mois entre 1 et 4°C

\*Certification BIO / levures liquides / FA BASSE sur demande

## SOUHAIT TECHNIQUE

### NUTRIMENTS – BREWLINE :

- CRAFT ACTIVE : 30g/hl → 63mg/L Azote assimilable + Thiamine
- CRAFT ARÔMES : à réhydratation Levures → Acide aminé + ergostérols
- CRAFT REDOX : contre oxydation (sur bloc chaud)
- CRAFT ACID-L : maîtrise du pH (sur eau de brassage ou le moût)



### ENZYMES :

- DIAMOND Glucanase : réduit temps de filtration indépendamment qualité du malt  
→ facilite clarification WHIRPOOL
- OPAL  $\alpha$ -Amylase : liquéfie amidon en Sucres Fermentescibles et dextrines solubles, diminue la viscosité et augmente rendement de brassage
- EMERALD  $\beta$ -glucosidase : augmente le taux d'extraction des composants actifs aromatiques du houblon surtout en DRY-HOPPING



### COLLAGE :

- COLLE DE POISSON : brillance et filtrabilité
- PVPP : agit sur les polyphénols responsable du trouble
- GEL DE SILICE : agit sur les protéines, améliore la clarification du moût (en fin ébullition / bière en garde)

# POUR VOUS, BRASSEURS !

## HYGIENE

### HYGIENE - HYPRED :

- DEPTAL TC : alcalin fort
- DEPTAL MP
- DEPTAL SMP
- DEPTIL POH : booster soude peroxydé
- Acide citrique
- DEPTIL PA5 : désinfectant fort
- DEPTIL OX
- DEPTACID NTH
- DEPTIL HDS

*\* A disposition protocole d'hygiène = sur demande*

### ANALYSER :

- SPEED CHECK TEST
- TEST A L'IODE

### LABORATOIRES D'ANALYSES OCEANIA :


Microbiologie et physico-chimique



ACCREDITATION N°1-1788  
La liste des sites accrédités et  
la portée sont disponibles sur  
[www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr) (1)

## SE DIFFERENCIER : aromatisation

### LE BOIS :

- TONNELLERIE DOREAU et RADOUX 
- COPEAUX / BLOCS / STAVES : PRONEKTAR et MARTIN VIALATTE
- TANINS : MARTIN VIALATTE, AGROVIN

### LES SUCRES :

- SUCRE DE CANNES BLOND BIO
- ASPARTME
- SORBITOL

## S'EQUIPER

FLEXCUBE : cuve palettisable perméable à l'air  
PETIT MATERIEL: raccords, joints, portes...  
HANNAH INSTRUMENTS : pHmètre...

*\*Réparation et création sur-mesure = sur demande*

## VEHICULER SON IMAGE

### COMPTOIR DES SOMMELIERS :

VERRES  
DECAPSULEUR  
RAFRAICHISSEUR  
EMBALLAGE CADEAUX  
TEXTILES : tabliers, tee-shirt...

*>site Comptoir des Sommeliers*

*>ESPACE PRO / mdp : comptoir*

*\*Et bien plus encore!*