



SAFBREW BE-256

Ingrédients : Levure (*saccharomyces cerevisiae*), émulsifiant E491

FERMENTIS

Levure sèche active adaptée au brassage de bières caractérisées par de fortes teneurs en alcool, dont celles de type Abbaye. Elle fermente très rapidement et révèle des arômes subtils et équilibrés.

Pour préserver le goût et les saveurs, nous vous recommandons de récolter la levure dès que possible après la fermentation.

ESTERS TOTAUX



ppm à 18°P à 20°C en tubes
EBC

ALCOOLS SUPÉRIEURS TOTAUX



ppm à 18°P à 20°C en tubes
EBC

MALTOTRIOSE



* correspond à une atténuation
apparente de 82%

FLOCCULATION



TEMPÉRATURE DE FERMENTATION : 12-25°C (53.6-77°F) idéalement 15-20°C (59-68°F)

DOSAGE: 50 à 80 g/hl en fermentation principale
2.5 à 5g/hl en refermentation en bouteille

INSTRUCTIONS DE RÉHYDRATATION

Saupoudrer la levure dans 10 fois son poids d'eau ou de moût stérile à une température de 27°C ± 3°C. Laisser reposer 15 à 30 minutes. Remuer délicatement pendant 30 minutes, puis ensemercer la crème obtenue dans le fermenteur.

Une alternative consiste à ensemercer la levure directement dans le fermenteur, en s'assurant que la température du moût est supérieure à 20°C. Saupoudrer progressivement la levure dans le moût en s'assurant que la levure couvre toute la surface, pour éviter les grumeaux. Laisser reposer 30 minutes, puis mélanger par aération ou par addition de moût.

SPÉCIFICATIONS :

% levure sèche :	94.0 - 96.5
Cellules viables à l'ensachage :	> 6 x 10 ⁹ /g
Bactéries totales* :	< 5 / ml
Bactéries acétiques* :	< 1 / ml
Lactobacilles* :	< 1 / ml
Pediococcus* :	< 1 / ml
Levures sauvages non <i>Saccharomyces</i> * :	< 1 / ml
Micro-organismes pathogènes :	conforme à la réglementation.

*correspond à un ensemencement de 100 g/hl e.g > 6 x 10⁶ cellules / ml

STOCKAGE

Lors du transport : le produit peut être transporté et stocké à température ambiante pour des périodes n'excédant pas trois mois sans que cela n'affecte ses performances.

A destination finale: Stocker au frais (< 10°C) et au sec.

DURÉE DE VIE

24 mois à compter de la production. Se référer à l'emballage pour la DLUO. Les sachets ouverts doivent être refermés et stockés à 4°C et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser les sachets mous ou endommagés.

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité finale de la bière il est primordial de respecter le process de fermentation conseillé. Nous recommandons de faire des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.

Les levures sèches Fermentis sont reconnues pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bière.

Afin de comparer nos souches, nous avons conduits des tests de fermentation en conditions de laboratoire avec un moût standard pour l'ensemble des souches et des température standard (Saf Lager : 12°C pendant 48h puis 12°C / Safale & Safbrew : 20°C). Nous nous sommes concentrés sur la production d'alcool, les sucres résiduels, la flocculation et la cinétique fermentaire.