



SaFLAGER S-23

FERMENTIS

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

Levure de basse fermentation provenant de l'institut VLB-Berlin en Allemagne et recommandée pour la production de lagers fruitées et esterées. Son profil d'atténuation faible permet la production de bière avec une bonne rondeur en bouche.

ESTERS TOTAUX



ppm à 18°C à 12°C pendant les premières 48h de la fermentation puis à 14°C en tube EBC

ALCOOLS SUPÉRIEURS TOTAUX



ppm à 18°C à 12°C pendant les premières 48h de la fermentation puis à 14°C en tube EBC

SUCRES RÉSIDUELS



*correspond à une atténuation apparente de 82%

FLOCCULATION



TEMPÉRATURE DE FERMENTATION : 9-22°C (48.2-71.6°F) idéalement 12-15°C (53.6-59°F)

DOSAGE : 80 à 120 g/hl pour un ensemencement à 12°C - 15°C (53-59°F).
augmenter le dosage pour un ensemencement inférieur à 12°C (53°F), jusqu'à 200-300 g/hl à 9°C (48°F)

INSTRUCTIONS DE RÉHYDRATATION

Saupoudrer la levure dans 10 fois son poids d'eau ou de moût stérile à une température de 23°C ± 3°C (73°F ± 6°F). Laisser reposer 15 à 30 minutes. Remuer délicatement pendant 30 minutes, puis ensemer la crème obtenue dans le fermenteur.

Une alternative consiste à ensemer la levure directement dans le fermenteur, en s'assurant que la température du moût est supérieure à 20°C (68°F). 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 :	$> 6 \times 10^9$ /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 $> 6 \times 10^6$ 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 ($< 10^\circ\text{C}/50^\circ\text{F}$) 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 (39°F) 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 températures standard (Saflager : 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.