Fermentis by Lesaffre

E2U EASY TO USE

SafBrew™ LA-02

ACTIVE DRY YEAST

LA LEVURE POF NEGATIVE IDÉALE POUR LES BIÈRES DÉLICATES SANS ALCOOL ET À FAIBLE TENEUR EN ALCOOL

SafBrew™ LA-02 (*Torulaspora delbrueckii*) est la première levure non-*Saccharomyces* sélectionnée par Fermentis spécifiquement pour la production de bières à faible teneur en alcool et/ou sans alcool (<0,5% ABV). Cette levure assimile principalement les sucres simples (glucose et fructose) et assimile lentement le saccharose. Cette souche de levure n'assimile pas le maltose, le maltotriose ou les dextrines.
Après la fermentation, cette souche développe un caractère neutre, sans notes phénoliques (épicées). Les profils aromatiques peuvent varier en fonction de la composition du moût et des conditions de fermentation.

Ingrédients :

Levure (*Torulaspora delbrueckii* POF-), émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491).

Esters totaux	Alcools supérieurs totaux	Atténuation apparente	Floculation	Sédimentation
Faible	Faible	5-10%	-	moyen

Conditions expérimentales : moût standard en tube EBC à 8°P et 13,5°P à 20°C/68°F.

Les levures sèches de brasserie Fermentis sont bien connues pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bière. Pour comparer nos souches, nous avons effectué des essais de fermentation en laboratoire avec un moût standard et des conditions de température standard (20°C/68°F).

Compte tenu de l'impact de la levure sur la qualité de la bière finale, nous recommandons de suivre les instructions de fermentation prescrites. Nous conseillons vivement aux utilisateurs de procéder à des essais de fermentation avant toute utilisation commerciale de nos produits.

POINTS D'ATTENTION

- ✓ La bière fermentée avec une levure maltose-négative (telle que SafBrew™ LA-02) conservera naturellement des sucres fermentescibles résiduels. Par conséquent, il est fortement recommandé de procéder immédiatement à un passage à froid dès que la densité finale cible est atteinte. La teneur typique en glucose / sucres simples d'un moût 100% malt se situe autour de 10 %. La SafBrew™ LA-02, avec un taux d'ensemencement et une température de fermentation appropriés (20°C/68°F), devrait terminer sa fermentation en 3-4 jours environ.
- ✓ Il est fortement recommandé que tout processus de houblonnage à froid soit effectué exclusivement après la fermentation, après que la bière ait été refroidie à une température inférieure à 4°C.
- ✓ La pasteurisation de la bière conditionnée est obligatoire pour éviter que des micro-organismes vivants ne subsistent dans le produit. À un pH de 4,2, nous recommandons entre 80 et 120 UP. Si le pH est plus bas ou si l'IBU est élevé, le niveau de PU peut être adapté jusqu'à un minimum de 50 UP. Des contrôles de qualité approfondis sont nécessaires pour confirmer la stabilité microbiologique.
- ✓ Cette levure ne convient pas à la propagation, à la culture et/ou au repiquage de quelque nature que ce soit.
- ✓ Pour plus d'informations, consultez nos directives techniques, qui contiennent des recommandations complètes sur l'utilisation.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

Fermentis by Lesaffre

ACTIVE DRY YEAST

Température de fermentation : Idéalement entre 20-25°C (68-77°F).

E2U EASY TO USE

Pitching : Le savoir-faire de Lesaffre et l'amélioration continue de nos procédés de production de levures génèrent une qualité exceptionnelle de levures sèches capables de résister à une très large gamme d'utilisations, y compris dans des conditions de réhydratation à froid ou sans réhydratation, sans affecter leur viabilité, leur profil cinétique et/ou analytique. Les brasseurs peuvent choisir les conditions

Ensemencement direct

Introduire la levure sèche directement dans la cuve de fermentation, à la surface du moût, à une température égale ou supérieure à la température de fermentation. Saupoudrer progressivement la levure sur le moût, en veillant à ce que la levure couvre toute la surface disponible afin d'éviter la formation de grumeaux. Idéalement, la levure est ajoutée au cours de la première partie du remplissage de la cuve ; dans ce cas, l'hydratation peut être effectuée à une température de moût supérieure à la température de fermentation recommandée, à condition que la cuve soit ensuite remplie de moût à une température plus basse pour ramener la température totale du moût à la température de fermentation.

Avec réhydratation préalable

Il est également possible de saupoudrer la levure dans un minimum de 10 fois son poids d'eau stérile ou de moût bouilli et houblonné à une température comprise entre 15 °C et 30 °C (59 °F et 86 °F). Laisser reposer 15 à 30 minutes, puis remuer délicatement et introduire la crème obtenue dans le récipient de fermentation.

Dosage : 50 à 80 g/hl (0,06 à 0,10 oz/gal) en fermentation primaire

Valeurs types[1] :

- Levure viable > 1,0 *10 ^{10} cfu/g
- Pureté : > 99,999%.
    - Bactéries lactiques : < 1 ufc /10^7 cellules de levure
    - Bactéries acétiques : < 1 ufc /10^7 cellules de levure
    - Pediococcus : < 1 ufc /10^7 cellules de levure
    - Bactéries totales : < 5 ufc /10^7 cellules de levure
    - Micro-organismes pathogènes : conforme à la réglementation

[1]Analyse effectuée selon notre étude HACCP

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

ACTIVE DRY YEAST

Stockage:

Lors d'un stockage de 6 mois ou moins : le produit doit être conservé à une température inférieure à 10°C (50,0°F).
Lors d'un stockage de plus de 6 mois : le produit doit être stocké à une température d'environ 4°C (39.2°F).
Lorsque le produit est stocké pendant une courte période (pas plus de 7 jours), la température ambiante peut être respectée, idéalement pas plus de 30°C (86.0°F).

Durée de vie :

24 mois à compter de la date de production. Contrôler la date limite d'utilisation optimale imprimée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être scellés et conservés à 4°C (39°F) et utilisés dans les 5 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser pas les sachets mous ni abîmés.

Les informations fournies par Fermentis le sont à titre informatif, à l'attention des professionnels uniquement. Nous ne fournissons aucune garantie ni assurance, quelle qu'elle soit, expresse ou implicite, au sujet de ces informations : les exigences en matière de réglementation et de propriété intellectuelle (y compris l'utilisation des produits et les marques) doivent être réexaminées localement pour les besoins spécifiques.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com