



SafBrew™ LD-20



POUR LES LAGERS TRÈS ATTÉNUÉES [à plus faible teneur en glucides*]

SafBrew™ LD-20 est la solution parfaite pour produire des bières Lager très sèches et neutres à teneur réduite en sucres résiduels. SafBrew™ LD-20 se compose de levure sèche active et d'enzymes, et permet de produire des bières contenant le même degré d'alcool mais dont les glucides, y compris les dextrans, sont réduits jusqu'à 20 %.

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces pastorianus*), glucoamylase issu d'*Aspergillus niger* (EC 3.2.1.3), maltodextrine, émulsifiant : monostéarate de sorbitane (E/INS 491)

Total d'esters

Faible -
moyen

Total d'alcool supérieur

Faible -
moyen

Atténuation
apparente
98-102 %

Floculation
+

Sédimentation
rapide

Conditions expérimentales : moût standard dans un tube EBC à 15 °P et 20 °C.

Les levures sèches de brasserie Fermentis sont renommées pour leur capacité à produire une grande variété de styles de bières. Afin de comparer nos souches, nous avons réalisé des essais de fermentation en laboratoire en utilisant un moût standard pour toutes les souches et des conditions de températures standard (SafLager : 12 °C pendant 48 h, puis 14 °C - SafAle : 20 °C).

Étant donné l'impact qu'a la levure sur la qualité de la bière finale, nous recommandons de respecter les instructions de fermentation prescrites. Nous recommandons vivement aux utilisateurs de réaliser des essais de fermentation avant tout usage commercial de nos produits.

Température de fermentation : optimale : 12 °C - 20 °C

Ensemencement :

Saupoudrer le mélange sec dans l'équivalent d'au moins 10 fois son poids en eau stérile ou en moût bouilli et houblonné, entre 20 et 28 °C. Laisser reposer 15 à 30 minutes, mélanger doucement et ensemercer la crème obtenue dans le fermenteur.

Il est également possible de procéder à un ensemencement direct, selon votre équipement, vos habitudes et vos préférences, à une température comprise entre 12 et 20 °C

SafBrew™ LD-20 ne convient pas à un réensemencement ou à un conditionnement en bouteille ou en fût.

Instruction de dosage : 160 à 240 g/hl



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Analyse typique¹ :

- Levure viable > 5,0 *10⁹ cfu/g
- Pureté : > 99,999 %
 - Bactérie lactique : < 1 cfu /6,0*10⁶ cellules de levure
 - Bactérie acétique : < 1 cfu /6,0*10⁶ cellules de levure
 - Pédiocoques : < 1 cfu /6,0*10⁶ cellules de levure
 - Bactéries totales : < 1 cfu /10⁶ cellules de levure
 - Levures « sauvages »² : < 1 cfu /6*10⁶ cellules de levure
 - Micro-organismes pathogènes : conformément à la réglementation

¹Analyse effectuée conformément à notre étude HACCP

²Analytica EBC 4.2.6 – Contrôle microbiologique 5D de l'ASBC

Stockage :

Ce produit doit être stocké/transporté dans des conditions de sécheresse et à l'abri de la lumière directe du soleil.

Pendant moins de 6 mois, ce produit peut être stocké/transporté à une température ambiante inférieure à 25 °C sans que cela n'affecte ses performances. Des températures maximales de 40 °C sont autorisées pour une période de temps limitée (moins de 5 jours). Fermentis recommande un stockage à long terme à une température contrôlée (inférieure à 15 °C), une fois le produit arrivé à sa destination finale.

Durée de conservation :

36 mois à compter de la date de production. Se référer à la date de durabilité minimale indiquée sur le sachet. Les sachets ouverts doivent être refermés de manière hermétique, stockés à 4 °C maximum et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.

* jusqu'à 20 % de glucides en moins dans la bière par rapport à la même levure sans utilisation d'enzyme.

Les informations fournies par Fermentis sont données à titre informatif à l'attention des professionnels uniquement. Nous ne faisons aucune représentation ou garantie de quelque nature que ce 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 allégations) doivent être examinées localement en fonction de leurs objectifs particuliers.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION