FICHE TECHNIQUE

FERMOALE AY4

Levure sèche active pour la production de bière de fermentation haute

STYLES DE BIÈRES

Il s'agit d'une levure très polyvalente qui peut être utilisée pour une large gamme d'ales anglaises et américaines, y compris les ales pale, brown et porters.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

Offre de légères notes maltées avec une touche d'agrumes. Les esters sont doux et donnent un résultat équilibré, propre et neutre.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

STRAIN DE LEVURE	*Saccharomyces cerevisiae*
ORIGINE DE LA SOUCHE	USA
ATTÉNUATION APPARENTE	84% | Haut
TEMPÉRATURE DE FERMENTATION	16-23°C | 61-73°F
FLOCCULATION	Haut
TOLÉRANCE À L'ALCOOL	10-11% ABV
TOTAL ESTERS	Moyenne
H_2S (NOTES SUR LE SULPHURE)	Faible
POF (NOTES PHÉNOLIQUES)	Négatif
STA-1	Négatif

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Teneur en cellules vivantes	> 0,5 x 10^{10}	cfu/g
Autres Levures	< 10^3	cfu/g
Moisissures	< 1	cfu/ml*
Bactéries Acétiques	< 1	cfu/ml*
Bactéries Lactiques	< 1	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
Escherichia coli	< 10	cfu/g
Staphylococcus aureus	< 10	cfu/g
Salmonella spp	absence /25g	cfu/g

*Avec inoculat de 100g/hl de levure

Les levures de bière AEB sont testées selon des normes élevées et rigoureuses et ne sont mises sur le marché que lorsque tous les paramètres de qualité, de sécurité et de fiabilité ont été dépassés.

AEB FRANCE SARL
10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR)
Tel: +33 (0)3 89 47 32 33
infofrance@aeb-group.com • www.aeb-group.com

Référence: FERMOALE_AY4_TDS_FR_7060325_BEER_France

FICHE TECHNIQUE

Validità da : 17/12/2024

MÉTHODE D'INOCULATION / DOSAGE

Inoculer directement dans le moût à l'intérieur du fermenteur à un dosage de:

50 - 80g/hl de moût frais à 16-23°C / 61-73°F

Le dosage dépend des conditions du processus de brassage et influence la performance de la fermentation et le goût final de la bière.

Les fermentations à forte gravité, à forte teneur en grains ou à forte acidité peuvent nécessiter un dosage plus élevé de l'inoculum et l'utilisation de nutriments pour levures.

APPLICATION

Il est généralement recommandé d'inoculer la levure sèche active directement dans le moût sans la réhydrater.

Si l'inoculation directe n'est pas possible, la levure peut être hydratée et utilisée sous forme liquide.

Pour la réhydratation, dissoudre la levure sèche dans de l'eau stérile ou dans du moût à 16-23°C / 61-73°F dans un rapport de 1:10.

Mélanger délicatement et laisser reposer pendant environ 20 minutes.

Mélanger à nouveau délicatement et ajouter au moût refroidi dans le fermenteur.

Pour éviter le stress des levures, veillez à ce que les fluctuations de température soient minimales.

CONSERVATION

Un emballage scellé sous vide non ouvert peut être conservé à température ambiante (20°C / 68°F) dans des conditions sèches et sans odeur.

Il peut également être conservé dans un réfrigérateur (4°C / 41°F). Ne pas congeler.

Limiter l'exposition à l'air. Une fois l'emballage ouvert, la levure doit être utilisée immédiatement.

La durée de conservation est de 36 mois à partir de la date de production.

Ne pas utiliser après la date de péremption indiquée sur l'emballage.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Ce produit ne contient pas d'OGM.

Ce produit ne contient pas d'allergènes.

Pour plus d'informations, consultez la fiche de données de sécurité du produit (FDS) ou contactez le service de contrôle de la qualité du groupe AEB.

PAQUETS

Disponible en paquets de 500 g en paquets de 1 kg
Disponible en paquets de 500 g en paquets de 10 kg
Disponible en sachets de 11,5 g en paquets de 20

Pour des volumes plus petits ou plus importants, veuillez contacter l'un de nos représentants locaux ou visiter la plateforme eCommerce d'AEB Brewing à l'adresse aeb-group.com.

CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations, envoyez un courriel à info@aeb-group.com ou visitez le site aeb-group.com.

Le Groupe AEB est un leader dans le domaine de la levure, de la fermentation, des enzymes, de la filtration et de l'écobiotechnologie dans l'industrie alimentaire et des boissons.

AEB FRANCE SARL
10 Rue du Stade, 68240, Kaysersberg-Vignoble (FR)
Tel: +33 (0)3 89 47 32 33
infofrance@aeb-group.com • www.aeb-group.com