

FERMOLAGER Berlin

Levure sèche active pour la production de bière de fermentation basse

STYLES DE BIÈRES

Une levure très polyvalente pour la production d'une large gamme de lagers, en particulier les lagers nord-allemandes telles que la Pils, la Helles, la Schwarz et la Dark Lager. Convient également aux lagers fortes telles que Bock et Doppelbock.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

Elle offre des esters fruités et épicés riches en arôme et en goût. Il rehausse les caractères des malts légers et confère une fraîcheur aromatique qui s'accorde bien avec la teneur élevée en alcool des lagers fortes.

PROPRIÉTÉS BRASSICOLES

SOUCHE DE LEVURE*	<i>Saccharomyces pastorianus</i>
ORIGINE DE LA SOUCHE	Germany
ATTÉNUATION APPARENTE	75-85% Haut
TEMPÉRATURE DE FERMENTATION	10-14°C 50-57°F
FLOCCULATION	Haute
TOLÉRANCE A L'ALCOOL	11% ABV
TOTAL ESTHERS	Moyenne
H ₂ S (NOTES SUR LE SULPHURE)	Faible
POF (NOTES PHÉNOLIQUES)	Négatif
STA-1	Négatif

*Contient du monostéarate de sorbitane (E491).

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Levures revivifiables	> 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*
<i>Escherichia coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonella ssp	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.

FICHE TECHNIQUE

MÉTHODE D'INOCULATION / DOSAGE

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

75 - 100g/hL de moût frais à 10-14°C / 50-57°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 haute densité, 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.

CONSERVATION

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

Le stockage en chambre froide (4 °C / 41 °F) est également possible.

Ne pas congeler.

Dès l'ouverture de l'emballage, 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.

CONDITIONNEMENTS

Disponible en paquets de 500g.

CONTACTEZ-NOUS

Pour plus d'informations, envoyez un courriel à infofrance@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.

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 température ambiante 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.

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 qualité du groupe AEB.