FERMO R03

Levure Sèche Active pour la prise de mousse en bouteille ou en fût

STYLES DE BIÈRES

Il s'agit d'une levure pour toutes les prises de mousse en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

Cette levure a été sélectionnée pour sa vitesse de fermentation, sa tolérance à l'alcool et sa rapidité de floculation. FERMO R03 se distingue par sa capacité à assimiler des sucres simples et n'étant pas en mesure de métaboliser la maltotriose, elle facilite le dosage des sucres et la standardisation de la bière refermentée. La levure présente un aspect compact sur le fond des bouteilles et des fûts. La vitalité élevée de cette souche garantit le succès de la remise en bouteille et la qualité du produit fini. Cette levure ne modifie pas les caractéristiques organoleptiques de la bière conditionnée, elle préserve les arômes de la fermentation primaire ainsi que ceux des matières premières utilisées pour la production.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

SOUCHE DE LEVURE	*Saccharomyces cerevisiae*
ATTÉNUATION APPARENTE	95% | Haut
CINÉTIQUE FERMENTAIRE	10 j à12°C | 5 j à 22°C = 12°P
TEMPÉRATURE DE FERMENTATION	12-25°
FLOCCULATION	Très Elevée

*Contient du monostéarate de sorbitane (E491).

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Levures revivifiables	> 0,5 x 10^{10}	cfu/g
Autres Levures	< 10^3	cfu/g
Moisissures	< 10	cfu/ml*
Bactéries Acétiques	< 10^2	cfu/ml*
Bactéries Lactiques	< 10	cfu/ml*
Coliformes	< 1	cfu/ml*
Escherichia coli	< 10	cfu/g
Staphylococcus aureus	< 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.

AEB BREWING
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

MÉTHODE D'INOCULATION / DOSAGE

Bière filtrée : 2-7 g/hL.

Bière non filtrée : 4-5 g/hL

Bière forte (>6,0%ABV) >7,5 % : 8-10 g/hL.

Calcul du CO_2 basé sur les sucres ajoutés.

Doses	CO_2	Pression (25°C)	Alcool
3 g/L	1.44 g/L	X	0.18%
5 g/L	2.40 g/L	0.70 bar	0.30%
7 g/L	3.36 g/L	1.30 bar	0.35%
9 g/L	4.32 g/L	2.00 bar	0.50%
12 g/L	5.76 g/L	3.00 bar	0.60%

APPLICATION

Réhydratation: Dissoudre la levure dans de l'eau stérile ou du moût à 12-25°C dans un ratio de 1:10 et laisser reposer pendant 20 minutes

CONSERVATION

Si possible, conserver dans des emballages scellés sous vide, dans un environnement sec et inodore à 4°C / 40°F.

Limiter l'exposition à l'air.

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.

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 10 kg.

Disponible en paquets de 100 g en paquets de 1 kg.

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.

AEB BREWING
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: FERMO R03_TDS_FR_0250225_BEER_AEB_France