



FERMO Kveik H



Souche Kveik aromatique de levure sèche active de fermentation haute pour la production d'une large gamme de bières.

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Une authentique souche Kveik de haute fermentation provenant de Hornindal, en Norvège.

Elle se caractérise par une fermentation très rapide à haute température, avec une atténuation complète en 48 à 72 heures, et une capacité de floculation exceptionnelle.

Cela permet de réaliser des économies d'énergie considérables et d'optimiser la capacité de production de la cave de fermentation.

Il permet de produire des bières blondes au profil aromatique prononcé, avec des notes intenses mais agréables de pêche, de mandarine, d'ananas et de mangue.

La levure idéale pour produire des bières aux arômes fruités et houblonnés.

Même à haute température, elle ne produit pas de composés phénoliques désagréables ni d'alcools supérieurs.

L'expression aromatique des esters fruités est directement proportionnelle à la température de fermentation.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Souche : *Saccharomyces cerevisiae*

Paramètres microbiologiques et physiques

Levures revivifiables	> 5 x 10 ⁹	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*
<i>E.coli</i>	< 10	cfu/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10	cfu/g
Salmonelle spp	Absence / 25g	cfu/g

* avec l'inoculation de 100 g/hL de levure

Paramètres de production

Styles de bière : Tous les types de Juicy e torbide ales (par exemple NEIPA/Hazy IPAs, double Hazy IPAs & Hazy pale ales)

Température de fermentation : 23-37°C, optimal 28-37°C

Floculation et sédimentation : Moyenne-Haute

Production H2S : Faible

STA-1 : Négative

FERMO Kveik H



→ DOSES RECOMMANDÉES*

50-90 g/hL de moût froid à 23-37°C.

→ INSTRUCTIONS D'EMPLOI

Utilisation directe de la levure :

Inoculer la levure directement dans la cuve de fermentation à la température de fermentation primaire pour la production de bière souhaitée.

Réhydratation :

Dissoudre la levure dans de l'eau stérile ou du moût à 18-25 °C dans un rapport de 1:10 et laisser reposer pendant 20 minutes. Puis remuez bien pour obtenir une suspension complète de la levure. Amener lentement à la même température de fermentation en ajoutant du moût à de courts intervalles. Doser le mélange crémeux de levure directement dans la cuve de fermentation.

En option :

En utilisant la même procédure que celle décrite ci-dessus, ajouter le nutriment **FERMOPLUS® GSH** pour améliorer la vitalité de la levure.

→ INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Avantages de l'utilisation de la levure sèche pour la production de bière

La gestion et la propagation de nombreuses souches de levure dans un établissement de production de la bière représentent un aspect critique. Le risque de contamination est très élevé, notamment dans la phase de propagation. C'est pourquoi l'utilisation de la levure sèche active (ADY) est très avantageuse : risque microbiologique réduit, phase de latence réduite, disponibilité de la levure active en moins d'une heure.

→ STOCKAGE ET EMBALLAGE**

Conserver dans l'emballage d'origine fermé, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et inodore. Conserver de préférence à une température <20°C. Ne pas congeler. Utiliser immédiatement après l'ouverture.

Shelf Life : 36 mois.

Paquets de 500 g dans des boîtes de 1 kg

Paquets de 500 g dans des boîtes de 10 kg

* Le dosage recommandé peut varier en fonction des conditions de traitement choisies par le fabricant.

** Le format varie en fonction du pays d'origine. Pour les quantités et les formats exacts, veuillez contacter nos ingénieurs commerciaux ou votre filiale locale.