

FERMOALE

Levure sèche active pour la production de bière de fermentation haute

STYLES DE BIÈRES

Cette levure est particulièrement adaptée au brassage des ales de style anglais et écossais, y compris les brown ales et les bières foncées, ainsi que les porters et les mild.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET GUSTATIVES

Les arômes sont dominés par le malt avec des notes fruitées (pomme) et d'agrumes (orange). Un peu de diacétyle donne de légères notes de caramel et de toffee.

PROPRIÉTÉS BRASSICOLES

SOUCHE DE LEVURE*	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
ORIGINE DE LA SOUCHE	UK
ATTÉNUATION APPARENTE	75-80% Haut
TEMPÉRATURE DE FERMENTATION	16-23°C 61-73°F
FLOCCULATION	Faible
TOLÉRANCE A L'ALCOOL	12% ABV
TOTAL ESTHERS	Faible
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

Ensemencer directement dans le moût à l'intérieur du fermenteur à un dosage de : 50 - 80g/hl de moût refroidi à 16-23°C / 61-73°F

Le taux d'ensemencement dépend des conditions du procédé de brassage et influencera les performances de fermentation ainsi que le profil gustatif final de la bière.

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

CONSERVATION

Un emballage scellé sous vide 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 possible.

Ne pas congeler.

Limiter l'exposition à l'air. 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'ensemencer la levure sèche active directement dans le moût, sans réhydratation préalable.

Si l'ensemencement direct n'est pas possible, la levure peut être réhydratée puis ajoutée 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), à un ratio de 1:10. Mélanger délicatement et laisser reposer environ 20 minutes. Mélanger doucement à nouveau, puis ajouter au moût refroidi dans le fermenteur.

Afin d'éviter le stress des levures, veiller à ce que les variations 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 de contrôle de la qualité du groupe AEB.