



FERMOALE AY3



Levure sèche active de fermentation haute spécialement sélectionnée pour la production d'un large spectre d'ales

→ DESCRIPTION TECHNIQUE

FERMOALE AY3 est une souche de levure très polyvalente d'origine anglaise. Elle a une excellente capacité d'atténuation et une grande vitesse de fermentation. Elle permet l'obtention de bière équilibrée légèrement fruitée esters. La levure **FERMOALE AY3** a une très grande capacité de floculation et de sédimentation en fin de fermentation.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Levure: *Saccharomyces cerevisiae*

Paramètres microbiologiques et physiques:

Levures revivifiables	> 5x10 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
<i>Salmonella spp</i>	absence / 25g	cfu/g

*Avec inoculat de 100g/hL de levure

Matière sèche (%) : 95 (+/-1)
Densité: 1,008 g / cm³

Paramètres de production

Types de bières : toutes sortes de bières anglaises, irlandaises, belges et françaises. Souche très polyvalente.

Cinétique de fermentation : rapide. 7 jours à 22°C, 13 jours à 12°C pour 12°P

Plage de température de fermentation : 12-22°C

Atténuation apparente : 75-80%.

Capacité de floculation et de sédimentation : très élevée

→ DOSES D'EMPLOI*

50-100 g/hL de moût froid à 18-25°C.

FERMOALE AY3



PROFIL ORGANOLEPTIQUE DE LA BIÈRE AVEC FERMOALE AY3 (Selon ASBC & DLG) 18°P 22°C

→ MODE D'EMPLOI

Utilisation directe de la levure:

Inoculer la levure directement dans le fermenteur à la température de fermentation primaire prévue pour la fabrication de la bière souhaitée.

Réhydratation:

Dissoudre la levure dans de l'eau stérile ou du moût à 18-25°C dans un ratio de 1:10 et laisser reposer pendant 20 minutes. Doser le mélange crémeux de levure directement dans le fermenteur.

Option:

Utiliser la même procédure décrite ci-dessus et ajouter le nutriment **FERMOPLUS® GSH** pour améliorer la vitalité de la levure.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Avantages de l'utilisation d'une levure sèche

La gestion et la propagation de nombreuses souches de levures dans une brasserie est un point critique. Le risque de contamination est très élevé, en particulier pendant la phase de propagation. Pour cette raison, l'utilisation de levure sèche active (LSA) est très avantageuse : réduction du risque microbiologique, période de latence réduite, disponibilité de levure active en moins d'une heure.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

Paquets de 500 g en carton de 10 kg

**remarque: les recommandations de dosage peuvent varier selon les conditions de process adoptées par le producteur. Le conditionnement peut varier selon le pays de production. Pour des quantités et conditionnements spécifiques, veuillez contacter nos technico-commerciaux ou votre filiale de référence.*

